FAGOR

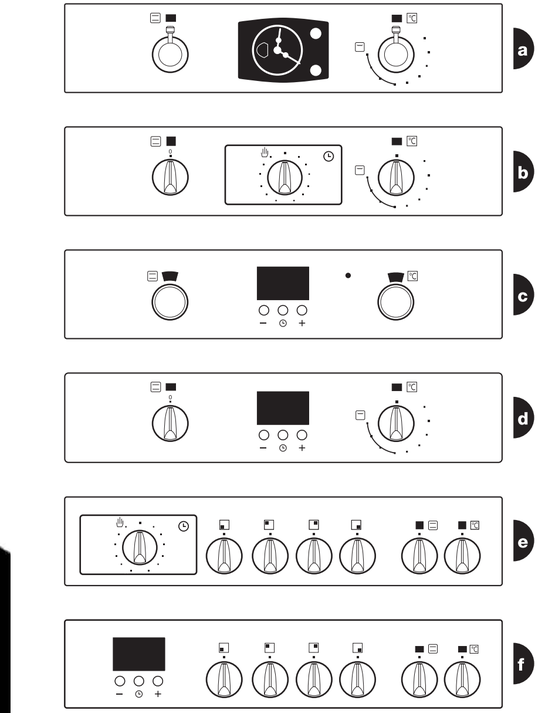
- ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
- FR MANUEL D'UTILISATION
- PT MANUAL DE INSTRUÇÕES
- EN INSTRUCTION MANUAL
- DE BEDIENUNGSANLEITUNG
- NL INSTRUCTIEHANDLEIDING
- RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- CS NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI PRAČKY
- HU HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
- SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A OBSLUHU PRÁČKY
- AR دليل الاستعمال
- CA MANUAL D'INSTRUCCIONS
- GL MANUAL DE INSTRUCIÓNS
- EU ERABILERA-ESKULIBURUA

FAGOR

Fagor Electrodomésticos, S. Coop.
Bº San Andrés, 18
20500 Mondragon (SPAIN)
info@fagor.com
www.fagor.com

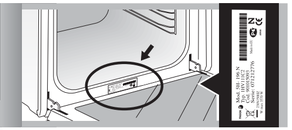
C60T409A9
06-08

0



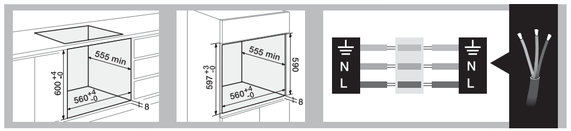
I

1

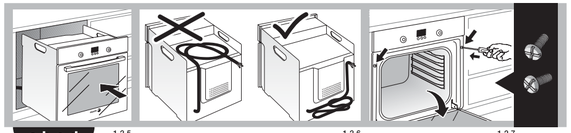


1.2

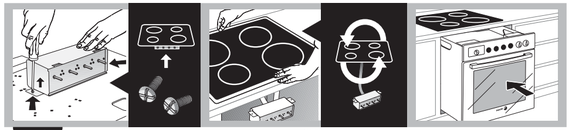
1.2.1



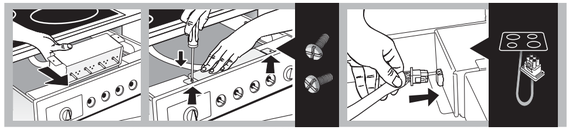
1.2.2 1.2.3 1.2.4



1.2.5 1.2.6 1.2.7

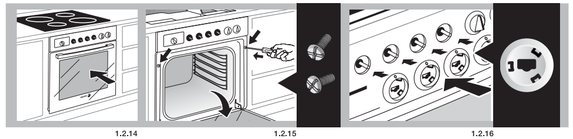


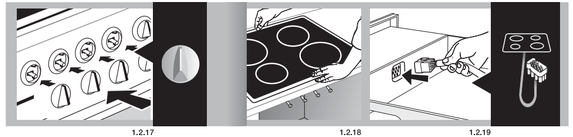
1.2.8 1.2.9 1.2.10



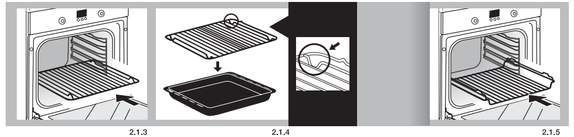
1.2.11 1.2.12 1.2.13

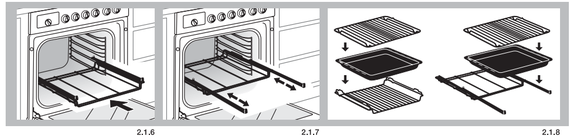
II

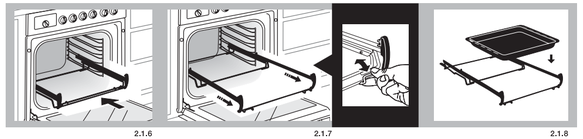

1.2.14 1.2.15 1.2.16

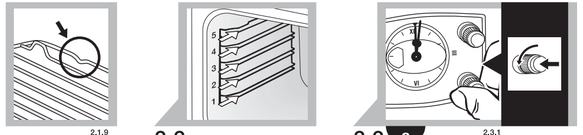

1.2.17 1.2.18 1.2.19

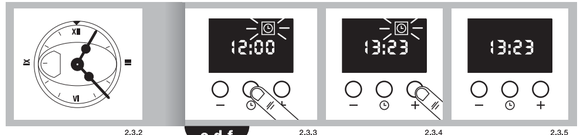
2.1 2.1.1 2.1.2

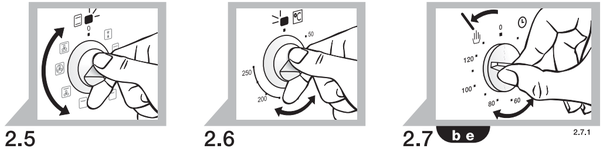

2.1.3 2.1.4 2.1.5

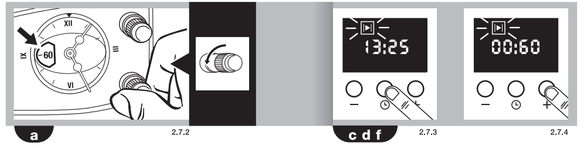

2.1.6 2.1.7 2.1.8

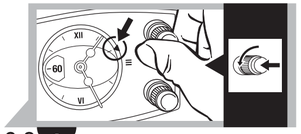

2.1.6 2.1.7 2.1.8

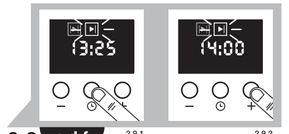

2.1.9 2.2 2.3 a 2.3.1

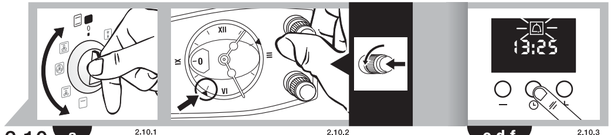

2.3.2 cdf 2.3.3 2.3.4 2.3.5

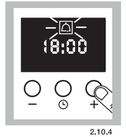

2.5 2.6 2.7 be 2.7.1


a 2.7.2 cdf 2.7.3 2.7.4


2.8 a

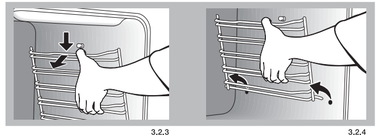

2.9 cdf 2.9.1 2.9.2

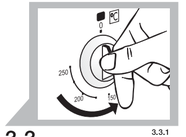

2.10 a 2.10.1 2.10.2 cdf 2.10.3

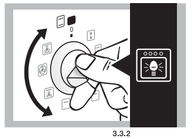

2.10.4

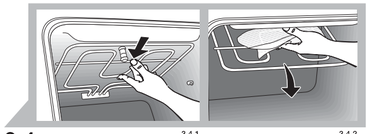
2.11 a 2.11.1 cdf 2.11.2

3.2 3.2.1 3.2.2

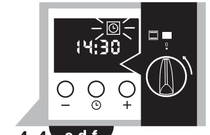

3.2.3 3.2.4

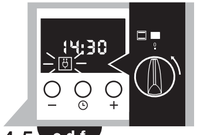

3.3 3.3.1

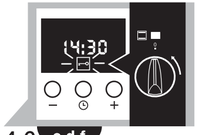

3.3.2

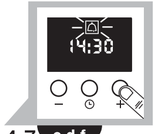

3.4 3.4.1 3.4.2

4.1 abe

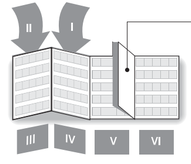

4.4 cdf


4.5 cdf


4.6 cdf


4.7 cdf

6



ES ESPAÑOL
FR FRANÇAIS
PT PORTUGUÊS
EN ENGLISH
DE DEUTSCH
NL NEDERLANDS
RU РУССКИЙ
CS ČESKY
HU MAGYAR
SK SLOVENSKY
AR عربية
CA CATALÀ
GL GALEGO
EU EUSKARA

Manual de instrucciones

Muy importante: Lee íntegramente este manual antes de utilizar el horno. La documentación y accesorios, los encontrarás en el interior del horno.

Este manual está diseñado de forma que los textos estén relacionados con los dibujos correspondientes.

0 Identificación

Identifica el modelo de tu horno ("**a**", "**b**", "**c**", "**d**", "**e**", "**f**") comparando el panel de mandos de tu aparato con el de las ilustraciones.

1 Instalación

1.1 Desembalaje. Retira todos los elementos de protección.

1.2 Conexión a la red eléctrica. Ten siempre en cuenta los datos de la placa de características (1.2.1) y las medidas del mueble en el que se va encastrar el horno (1.2.2, 1.2.3).

Hornos independientes: el aparato debe conectarse a la red mediante una conexión fija monofásica, en la cual, la conexión neutro (color azul) con neutro debe quedar garantizada (1.2.4). Introduce el horno en el hueco cuidando que el cable sobrante no quede en la parte superior (1.2.5, 1.2.6). Sujétalo al mueble con los dos tornillos suministrados (1.2.7).

Hornos polivalentes para placas vitrocerámicas: el horno sólo se instalará con las placas vitrocerámicas recomendadas por el fabricante con el fin de evitar un peligro. Coloca la placa de cocción encima de la encimera y suelta la caja de los conmutadores (1.2.8). Introduce la placa en el hueco de la encimera cumpliendo los requisitos de instalación (ver manual de la placa) (1.2.9). Introduce el horno en el hueco del mueble dejando espacio para su manipulación (1.2.10). Atornilla la caja al horno (1.2.11, 1.2.12). Conecta la placa al horno (1.2.13). Introduce el horno hasta el fondo y sujétalo con los dos tornillos suministrados (1.2.14, 1.2.15). Coloca a presión los suplementos de los mandos, según el tipo de foco de calor (1.2.16) y los mandos (1.2.17).

Conjunto Horno + placa: conecta el horno a la red (1.2.4). Introduce la placa en el hueco de la encimera cumpliendo los requisitos de instalación (ver manual de la placa) (1.2.18). Introduce el horno en el hueco del mueble dejando espacio para la manipulación (1.2.10). Conecta la placa al horno (1.2.19). Introduce el horno hasta el fondo y sujétalo con los dos tornillos suministrados (1.2.14, 1.2.15).

2 Uso

Antes de utilizar tu nuevo horno por primera vez caliéntalo en vacío (sin alimento, en posición , 250ºC y 30 minutos de duración). Puede producir humo o mal olor (es normal debido al calentamiento de restos de grasa, etc). Una vez se haya enfriado, efectúa una limpieza previa pasando por el interior un paño húmedo.

2.1 Accesorios. Según modelo, dispones de Bandeja Estándar (2.1.1), Bandeja Profunda (2.1.2) y Parrilla Estándar (2.1.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la parrilla estándar (2.1.4) formando un conjunto. La Parrilla de extracción parcial (2.1.5) y la Parrilla de extracción total (2.1.6, 2.1.7) son el soporte de las bandejas o conjunto (2.1.8). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlos en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.1.9).

2.2 Posición accesorio. Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios 1 2 3 4 5.

2.3 Ajuste de hora. Reloj convencional: presiona el mando inferior y gíralo (2.3.1). Ajusta la hora (2.3.2). **Reloj digital:** pulsa la tecla y se pondrá a parpadear (2.3.3). Ajusta la hora con las teclas +, − (2.3.4). Después de unos segundos dejará de parpadear (2.3.5).
Nota: vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico o por cambio horario.

2.4 Alimento a cocinar. Introduce el alimento en el horno. Selecciona el accesorio(s) y su posición, previa consulta de la tabla de cocción. Cierra la puerta.

2.5 Selección función de cocinado.
Selecciona la función de cocinado según modelo girando el mando selector. Se encenderá el piloto de funcionamiento.

2.6 Selección de la temperatura [°C].
Selecciona la temperatura girando el mando selector. El piloto se apagará cuando alcance la temperatura seleccionada.

FUNCIONES DE TIEMPO

2.7 Selección de la duración. Temporizador
: selecciona los minutos girando el mando selector. (2.7.1). Si quieres que funcione sin límite de tiempo, ponlo en la posición manual.

Reloj convencional: gira el mando inferior a la izquierda y selecciona los minutos (2.7.2). Si quieres que funcione sin límite de tiempo, ponlo en la posición manual y haz coincidir la flecha roja con las horas que indican las agujas del reloj.

Reloj digital: pulsa la tecla y se pondrá a parpadear (2.7.3). Ajusta la duración con las teclas +, — (2.7.4). Después de unos segundos dejará de parpadear.

2.8 Selección hora inicio.

Reloj convencional: una vez seleccionado programa, temperatura y duración, presiona el mando superior y gíralo hasta que la flecha roja indique la hora de inicio.

2.9 Selección hora fin.

Reloj digital: una vez seleccionado programa, temperatura y duración, pulsa la tecla y se pondrá a parpadear (2.9.1). Ajusta la hora que deseas que finalice pulsando con las teclas +, — (2.9.2). Después de unos segundos dejará de parpadear.

2.10 Función avisador.

Reloj convencional: Selecciona la posición **0** con el mando de programa (2.10.1). Presiona y gira el mando superior hasta que la flecha roja indique la hora de aviso (2.10.2). Sólo funciona si el horno está apagado.

Reloj digital: pulsa varias veces la tecla y se pondrá a parpadear (2.10.3). Ajusta la duración con las teclas +, — (2.7.4). Después de unos segundos dejará de parpadear. Funciona con el horno encendido y apagado.

2.11 Función bloqueo. Para evitar manipulaciones por parte de los niños.

Reloj convencional: presiona el mando inferior y gíralo hasta seleccionar .(2.11.1)
Reloj digital: pulsa durante 3 segundos simultáneamente las teclas +, — y visualizará (2.11.2). Para desbloquearlo repite la operación.

Advertencias de uso: una vez finalizado el tiempo de cocción, pon los mandos de función y temperatura en posición **0** y el mando de tiempo en posición mano . Abre con cuidado la puerta del horno, ya que puede salir vapor caliente.

3 Mantenimiento y limpieza

3.1 Limpieza de accesorios. Son aptos para lavavajillas. Si los limpias a mano, usa detergente de uso corriente. Ponlos a remojo para facilitar la limpieza.

3.2 Limpieza de guías laterales. Extrae las guías (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) según modelo. Son aptos para lavavajillas. Si los limpias a mano, usa detergente de uso corriente y ayúdate de una esponja o cepillo.

3.3 Limpieza interior del horno. Enciende la luz interior (3.3.1, 3.3.2). **Modelos con paredes lisas: limpieza manual.** Limpia el horno a temperatura templada pasando un paño con agua caliente y vinagre. **Modelos con paredes rugosas: autolimpiantes.** Función de cocción , a 250ºC y 30-60 minutos de duración.

3.4 Limpieza del techo. Si el grill es abatible (3.4.1, 3.4.2), pasa un paño con agua caliente y vinagre.

3.5 Limpieza exterior del horno. Usa productos neutros, sécalo bien con un paño suave.

Advertencias de uso: 1. Asegúrate de que el horno está apagado. **2.** Nunca utilices máquinas de limpieza a vapor.

4 Solución de problemas

Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

4.1 No funciona. Comprueba si está conectado, y/o que el mando selector de tiempo no está en **0**.

4.2 Sale humo durante la cocción. Reduce la temperatura y/o limpia el horno (punto 3.3).

4.3 Hace ruido después de la cocción. Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y la del exterior.

Los modelos con pantalla digital incorporan un sistema de diagnóstico que detecta y avisa ante cualquier incidencia. Podrás visualizarla en la pantalla:

4.4 No funciona. Parpadea Pon el mando selector de funciones en **0** y ajusta la hora (punto 2.3).

4.5 No funciona. Parpadea El horno ha estado funcionando durante varias horas y por razones de seguridad se ha desconectado de forma automática. Pon el mando selector de funciones en **0** y ajusta la hora (punto 2.3).

4.6 No funciona. Parpadea Pon el mando selector de funciones en **0** y desbloquea el horno (punto 2.11).

4.7 Funciona. Parpadea Pulsa cualquier tecla.

⚠ **• No manipules el horno para repararlo,** llama al servicio técnico.

5 Seguridad

- La instalación del horno, debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- La instalación eléctrica debe de estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente eléctrica con toma a tierra reglamentaria.
- El circuito de la red que alimenta el horno, debe tener un interruptor de corte omnipolar de al menos 3 mm de separación entre contactos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su servicio postventa o personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.
- Asegúrate de que el aparato está desconectado antes de sustituir la lámpara, para evitar posibles choques eléctricos.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta del horno, ya que se puede arañar la superficie y provocar la rotura en añicos del vidrio.
- Mantener alejados del horno a los niños pequeños. Durante el funcionamiento, hay partes accesibles que pueden calentarse.
- Evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Este aparato no esta destinado a ser utilizado por personas con capacidades reducidas.

6 Medio-ambiente

El horno ha sido diseñado pensando en la conservación del medio ambiente.

Respeta el medio ambiente. Precalienta el horno sólo cuando haga falta (consulta la tabla). Usa preferentemente moldes de color oscuro. Para largos periodos de horneado desconecta el horno 5 ó 10 minutos antes del tiempo previsto.

Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No elimines los aparatos mezclándolos con residuos domésticos generales.
Entrega tu horno en un centro especial de recogida.
El reciclado de electrodomésticos evita consecuencias negativas para la salud, el medio ambiente y permite ahorrar energía y recursos.
Para mas información, contacta con las autoridades locales o establecimiento donde adquiriste el horno.

Tabla de Cocción

	Alimento	Programa y temperatura		Tiempo	Posición	Precalentamiento	Accesorios
carnes y aves	ternera 1,5 Kg	190º C	210º C	50 - 60 min	1	no	
	cerdo 1,5 Kg	150º C	180º C	85 - 95 min	2	no	
	cordero 1,2 Kg	200º C	220º C	40 - 50 min	2	no	
	pavo 4 Kg	170º C	190º C	115 - 125 min	1	no	
	pollo 1,25 Kg	210º C	230º C	50 - 60 min	1	no	
verduras	pimientos rojos asados 1,25 Kg	190º C	210º C	30 - 40 min	2	no	
	tomates rellenos 4 unid.	200º C	220º C	15 - 19 min	2	no	
pescados y mariscos	merluza asada 1,5 Kg	210º C	230º C	7 - 9 min	2	si	
	langostino al horno 1 Kg	220º C	240º C	4 - 5 min	4	si	
	pescados asados 1 Kg	200º C	220º C	13 - 17 min	2	si	
	bacalao al horno 1,5 Kg	210º C	220º C	7 - 9 min	2	si	
varios	pizza	200º C	220º C	18 - 22 min	1	si	
	pan	200º C	220º C	18 - 22 min	2	no	
	magdalenas	190º C	210º C	15 - 19 min	2	si	
	flan	130º C	150º C	30 - 40 min	1	no	
	descongelación para todo tipo de alimentos	75º C			2	no	

Notice d'utilisation

Très important: lire cette notice dans son intégralité avant d'utiliser le four. La documentation et les accessoires se trouvent à l'intérieur du four.

Cette notice est ainsi conçue que les textes et les dessins sont liés.

0 Identification

Identifier le modèle de four ("**a**", "**b**", "**c**", "**d**", "**e**", "**f**") en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.

1 Installation

1.1 Déballage. Retirer tous les éléments de protection.

1.2 Branchement secteur. Tenez toujours compte des données de la plaque signalétique (1.2.1) et des dimensions du meuble où va être encastré le four (1.2.2, 1.2.3).

Fours indépendants: Brancher l'appareil sur une prise fixe monophasée à connexion neutre (en bleu) avec neutre garantie (1.2.4). Introduire le four dans l'encastrement en veillant à ce que le câble en trop ne reste pas dans le haut (1.2.5, 1.2.6). Le fixer au meuble avec les deux vis fournies (1.2.7).

Fours polyvalents pour plaques vitrocéramiques: N'installer le four qu'avec les plaques vitrocéramiques recommandées par le fabricant afin d'éviter tout risque. Placer la plaque de cuisson sur le plan de travail et détacher le boîtier des commutateurs (1.2.8). Introduire la plaque dans l'encastrement en respectant les exigences d'installation (voir notice de la plaque) (1.2.9). Introduire le four dans l'encastrement du meuble en laissant de l'espace pour sa manipulation (1.2.10). Visser la boîte sur le four (1.2.11, 1.2.12). Connecter la plaque au four (1.2.13). Introduire le four à fond et le fixer avec les deux vis fournies (1.2.14, 1.2.15). Monter à pression les suppléments des commandes, selon le type de foyer de chaleur (1.2.16) et les commandes (1.2.17).

Ensemble Four + plaque: Brancher le four sur le secteur (1.2.4). Introduire la plaque dans l'encastrement du plan de travail en respectant les exigences d'installation (voir notice de la plaque) (1.2.18). Introduire le four dans l'encastrement du meuble en laissant de l'espace pour la manipulation (1.2.10). Connecter la plaque au four (1.2.19). Introduire le four à fond et le fixer avec les deux vis fournies (1.2.14, 1.2.15).

2 Utilisation

Avant d'utiliser votre nouveau four pour la première fois, chauffez-le à vide (sans aliment, en position ⊟, 250ºC et 30 minutes de durée). Il peut se dégager de la fumée ou une mauvaise odeur (c'est normal et dû au réchauffement de restes de graisse, etc.). Le laisser refroidir et le nettoyer en passant à l'intérieur un chiffon humide.

2.1 Accessoires. Selon le modèle, vous disposez d'une plaque standard (2.1.1), d'une plaque profonde (2.1.2) et d'une grille standard (2.1.3) à fonctionnement indépendant. De plus, vous pouvez combiner n'importe quelle plaque avec la grille standard (2.1.4) pour former un ensemble. La grille à extraction partielle (2.1.5) et la grille à extraction totale (2.1.6, 2.1.7) sont le support des plaques ou de l'ensemble (2.1.8). Tenez compte de la position des grilles en les introduisant à l'intérieur. Elles disposent de butées latérales anti-renversement (2.1.9).

2.2 Position accessoire. Il existe 5 positions pour placer les accessoires 1 2 3 4 5.

2.3 Réglage de l'heure. Horloge conventionnelle: Presser la commande inférieure et la tourner (2.3.1). Régler l'heure (2.3.2). **Horloge numérique:** Presser la touche ◷ qui se met à clignoter ◷ (2.3.3). Régler l'heure avec les touches +, − (2.3.4). Après quelques secondes ◷ cesse de clignoter (2.3.5). **Nota:** Régler de nouveau l'heure après une coupure de courant ou un changement horaire.

2.4 Aliment à cuisiner. Introduire l'aliment dans le four. Sélectionner l'accessoire(s) et sa position en consultant le tableau de cuisson. Fermer la porte.

2.5 Sélection fonction de cuisson.
Sélectionner la fonction de cuisson selon le modèle en tournant la commande. Le témoin de fonctionnement s'allume.

2.6 Sélection de la température [°C]. Sélectionner la température en tournant la commande. Le témoin s'éteint quand la température de consigne est atteinte.

FONCTIONS TEMPS

2.7 Sélection de la durée. Minuterie :
Sélectionner les minutes en tournant la commande (2.7.1). Pour un fonctionnement sans limite de temps, la placer sur la position Manuel.

Horloge conventionnelle: Tourner la commande inférieure vers la gauche et sélectionner les minutes (2.7.2). Pour un fonctionnement sans limite de temps, la placer sur la position Manuel et faire coïncider la flèche rouge avec les heures qu'indiquent les aiguilles de l'horloge.

Horloge numérique: Presser la touche et elle se met à clignoter (2.7.3). Régler la durée avec les touches +, — (2.7.4). Après quelques secondes cesse de clignoter.

2.8 Sélection heure de commencement.

Horloge conventionnelle: Après avoir sélectionné programme, température et durée, presser la commande supérieure et la tourner jusqu'à que la flèche rouge indique l'heure de début.

2.9 Sélection heure fin.

Horloge numérique: Après avoir sélectionné programme, température et durée, presser la touche qui se met à clignoter (2.9.1). Régler l'heure de fin de cuisson voulue en pressant les touches +, — (2.9.2). Après quelques secondes cesse de clignoter.

2.10 Fonction avertisseur.

Horloge conventionnelle: Sélectionner la position 0 avec la commande de programme (2.10.1). Presser et tourner la commande supérieure jusqu'à que la flèche rouge indique l'heure d'avertissement (2.10.2). Elle ne fonctionne que si le four est éteint.

Horloge numérique: Presser plusieurs fois la touche qui se met à clignoter (2.10.3). Régler la durée avec les touches +, — (2.7.4). Après quelques secondes cesse de clignoter. Elle fonctionne avec le four allumé et éteint.

2.11 Fonction verrouillage. Pour éviter toute manipulation par les enfants.

Horloge conventionnelle: Presser la commande inférieure et la tourner jusqu'à sélectionner .(2.11.1)
Horloge numérique: Presser ensemble pendant 3 secondes les touches +, — et afficher (2.11.2). Pour le déverrouillage, répéter l'opération.

Avertissements d'usage: Une fois terminé le temps de cuisson, remettre les commandes de fonction et température en position 0 et la commande de temps en position Manuel . Ouvrir avec précaution la porte du four car il peut sortir de la vapeur chaude.

3 Entretien et nettoyage

3.1 Nettoyage des accessoires. Lavables au lave-vaisselle. Pour les laver à la main, utiliser un détergent courant. Les laisser tremper pour faciliter le nettoyage.

3.2 Nettoyage des glissières latérales. Extraire les glissières (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) selon le modèle. Lavables au lave-vaisselle. Pour les laver à la main, utiliser un détergent courant et une éponge ou une brosse.

3.3 Nettoyage intérieur du four. Allumer la lumière intérieure (3.3.1, 3.3.2). **Modèles à parois lisses: nettoyage manuel.** Nettoyer le four à température tiède en passant un chiffon mouillé d'eau chaude et de vinaigre. **Modèles à parois rugueuses: autonettoyants.** Fonction de cuisson , à 250ºC et 30-60 minutes de durée.

3.4 Nettoyage du plafond. Si le grille est rabattable (3.4.1, 3.4.2), passer un chiffon mouillé d'eau chaude et de vinaigre.

3.5 Nettoyage extérieur du four. Utiliser des produits neutres, bien sécher avec un chiffon doux.

Avertissements d'usage: 1. S'assurer que le four est éteint. **2.** Ne jamais utiliser de machines de nettoyage à vapeur.

4 Solution de problèmes

Il existe une série d'incidents que vous pouvez résoudre vous-même.

4.1 Le four ne fonctionne pas. Vérifier s'il est branché et/ou si la commande de temps n'est pas sur **0**.

4.2 De la fumée sort pendant la cuisson. Réduire la température et/ou nettoyer le four (point 3.3).

4.3 Bruit après la cuisson. C'est normal, le ventilateur continue à fonctionner jusqu'à diminuer la température intérieure et extérieure.

Les modèles à écran numérique incorporent un système de diagnose qui détecte et avertit de tout incident. Vous pourrez le voir à l'écran:

4.4 Le four ne fonctionne pas. clignote. Placer la commande de fonctions sur **0** et régler l'heure (point 2.3).

4.5 Le four ne fonctionne pas. clignote. Le four a fonctionné pendant plusieurs heures et pour des raisons de sécurité il s'est déconnecté automatiquement. Placer la commande de fonctions sur **0** et régler l'heure (point 2.3).

4.6 Le four ne fonctionne pas. clignote. Placer la commande de fonctions sur **0** et déverrouiller le four (point 2.11).

4.7 Le four fonctionne. clignote. Presser une touche quelconque.

⚠ **• Ne pas manipuler le four pour le réparer,** appeler le service technique.

5 Sécurité

- L'installation du four doit être confiée à un installateur agréé qui suivra les instructions et les schémas du fabricant.
- L'installation électrique doit être dimensionnée à la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique et la prise électrique équipée d'une mise à la terre réglementaire.
- Le circuit secteur qui alimente le four doit disposer d'un dispositif de coupure omnipolaire avec au moins 3 mm d'écart entre contacts.
- Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien du service après-vente ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- S'assurer que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter un éventuel choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'éponges métalliques dures pour nettoyer la porte du four, car vous risquer de la rayer et de provoquer la cassure en petits morceaux du verre.
- Maintenir les petits enfants éloignés du four. Pendant le fonctionnement, il existe des parties accessibles qui peuvent chauffer.
- Éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes à capacités réduites.

6 Environnement

Le four a été conçu en pensant à la conservation de l'environnement.

Respectez l'environnement. Ne préchauffer le four que si nécessaire (consulter le tableau). Utiliser de préférence des moules de couleur sombre. Pour de longues périodes de cuisson, arrêter le four 5 ou 10 minutes avant le temps prévu.

Gestion des appareils électriques ou électroniques mis au rebut.

Ne pas éliminer les appareils en les mélangeant aux déchets domestiques généraux.
Remettez votre four dans un centre de collecte spécialisé.
Le recyclage des appareils électroménagers évite des conséquences négatives pour la santé et l'environnement et permet des économies d'énergie et de ressources.
Pour plus d'information, contacter les autorités locales ou l'établissement distributeur du four.

Tableau de Cuisson

	Aliment	Programme et température		Temps	Position	Préchauffage	Accessoires
viandes et volailles	Veau 1,5 kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	non	
	Porc 1,5 kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	non	
	Agneau 1,2 kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	non	
	Dinde 4 kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	non	
	Poulet 1,25 kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	non	
légumes	Poivrons rouges grillés 1,25 kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	non	
	tomates farcies 4 unit.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	non	
poissons et fruits de mer	Merlu au four 1,5 kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	oui	
	Grosses crevettes au four 1 kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	oui	
	Poissons grillés 1 kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	oui	
	Morue au four 1,5 kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	oui	
Divers	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	oui	
	Pain	200° C	220° C	18 - 22 min	2	non	
	Madeleines	190° C	210° C	15 - 19 min	2	oui	
	Flan	130° C	150° C	30 - 40 min	1	non	
	décongélation pour tout type d'aliments	75° C			2	non	

Manual de instruções

Muito importante: Leia todo este manual antes de utilizar o forno. A documentação e os acessórios estão no interior do forno.

Este manual foi concebido de forma a que os textos estejam relacionados com os desenhos correspondentes.

0 Identificação

Identifique o modelo do seu forno ("**a**", "**b**", "**c**", "**d**", "**e**", "**f**") comparando o painel de comandos do seu aparelho com o painel das ilustrações.

1 Instalação

1.1 Desembalagem. Retire todos os elementos de protecção.

1.2 Ligação à rede eléctrica. Tenha sempre em conta os dados da placa de características (1.2.1) e as medidas do móvel em que vai encastrar o forno (1.2.2, 1.2.3).

Fornos independentes: o aparelho deve ser ligado à rede através de uma ligação fixa monofásica, na qual a ligação neutro (cor azul) com neutro deve ficar garantida (1.2.4). Introduza o forno no orifício para o efeito tendo atenção para que o cabo restante não fique na parte superior (1.2.5, 1.2.6). Fixe-o ao móvel com os dois parafusos fornecidos (1.2.7).

Fornos polivalentes para placas vitrocerâmicas: só dever instalar o forno com as placas vitrocerâmicas recomendadas pelo fabricante a fim de evitar perigos. Coloque a placa de cozedura por cima do tampo e solte a caixa dos comutadores (1.2.8). Introduza a placa no orifício do tampo cumprindo os requisitos de instalação (ver manual da placa) (1.2.9). Introduza o forno no orifício do móvel, deixando espaço para a sua manipulação (1.2.10). Aparafuse a caixa ao forno (1.2.11, 1.2.12). Ligue a placa ao forno (1.2.13). Introduza o forno até ao fundo e fixe-o com os dois parafusos fornecidos (1.2.14, 1.2.15). Coloque à pressão os suplementos dos comandos, de acordo com o foco de calor (1.2.16) e os comandos (1.2.17).

Conjunto Forno + placa: ligue o forno à rede (1.2.4). Introduza a placa no orifício do tampo cumprindo os requisitos de instalação (ver manual da placa) (1.2.18). Introduza o forno no orifício do móvel, deixando espaço para a manipulação (1.2.10). Ligue a placa ao forno (01.02.19). Introduza o forno até ao fundo e fixe-o com os dois parafusos fornecidos (1.2.14, 1.2.15).

2 Utilização

Antes de usar o novo forno pela primeira vez aqueça-o vazio (sem alimentos, na posição , 250ºC e 30 minutos de duração). Pode ser produzido fumo ou mau cheiro (é normal devido ao aquecimento de restos de gordura, etc). Quando o forno estiver frio, faça uma limpeza passando no interior do forno com um pano húmido.

2.1 Acessórios. De acordo com o modelo, tem Tabuleiros standard (2.1.1), Tabuleiro profundo (2.1.2) e Grelha standard (2.1.3) que funcionam de forma independente. Além disso, pode combinar qualquer tabuleiro com a grelha standard (2.1.4) formando um conjunto. A Grelha de extracção parcial (2.1.5) e a Grelha de extracção total (2.1.6, 2.1.7) são o suporte dos tabuleiros ou conjunto (2.1.8). Tenha em conta a posição das grelhas quando as introduzir no interior do forno. Têm guias laterais anti-viragem (2.1.9).

2.2 Posição acessório. Têm 5 posições para colocar os acessórios 1 2 3 4 5.

2.3 Ajuste de hora. Relógio convencional. pressione o comando inferior e rode-o (2.3.1). Ajuste a hora (2.3.2). **Relógio digital:** pressione a tecla e o fica a piscar (2.3.3). Ajuste a hora com as teclas +, − (2.3.4). Passados alguns segundos deixa de piscar (2.3.5).
Nota: volte a ajustar a hora depois de um corte de energia ou por mudança horária.

2.4 Alimento a cozinhar. Introduza o alimento no forno. Seleccione o(s) acessório(s) e a sua posição, consulte previamente a tabela de cozedura. Feche a porta.

2.5 Selecção função de cozedura. Seleccione a função de cozedura de acordo com o modelo rodando o comando selector. O piloto de funcionamento acende-se.

2.6 Selecção da temperatura [°C]. Seleccione a temperatura rodando o comando selector. O piloto desliga-se quando atingir a temperatura seleccionada.

FUNÇÕES DE TEMPO

2.7 Selecção da duração. Temporizador ⏲: seleccione os minutos rodando o comando selector. (2.7.1). Se pretender que funcione sem limite de tempo, coloque-o na posição manual ✋.

Relógio convencional: rode o comando inferior para a esquerda e seleccione os minutos (2.7.2). Se pretende que funcione sem limite de tempo, coloque-o na posição manual ✋ e faça coincidir a seta vermelha com as horas que indicam os ponteiros do relógio.

Relógio digital: pressione a tecla ⏲ e o [▶|] fica a piscar (2.7.3). Ajuste a duração com as teclas +, — (2.7.4). Passados alguns segundos [▶|] deixa de piscar.

2.8 Selecção hora início.

Relógio convencional: uma vez seleccionado o programa, temperatura e duração, pressione o comando superior e rode-o até que a seta vermelha indique a hora de início.

2.9 Selecção hora fim.

Relógio digital: uma vez seleccionado o programa, temperatura e duração, pressione a tecla ⏲ e [▶|] começa a piscar (2.9.1). Ajuste a hora que pretende para finalizar a cozedura pressionando as teclas +, — (2.9.2). Passados alguns segundos [▶|] deixa de piscar.

2.10 Função avisador.

Relógio convencional: Seleccione a posição **0** com o comando de programa (2.10.1). Pressione e rode o comando superior até que a seta vermelha indique a hora de aviso (2.10.2). Só funciona se o forno estiver desligado.

Relógio digital: pressione várias vezes a tecla ⏲ e o [🔔] fica a piscar (2.10.3). Ajuste a duração com as teclas +, — (2.7.4). Passados alguns segundos [🔔] deixa de piscar. Funciona com o forno ligado e desligado.

2.11 Função bloqueio. Para evitar manipulações por parte das crianças.

Relógio convencional. pressione o comando inferior e rode-o até seleccionar 🔒 .(2.11.1)
Relógio digital: pressione durante 3 segundos simultaneamente as teclas +, — e vai visualizar [⊶] (2.11.2). Para desbloquear repita a operação.

Advertências de utilização: uma vez finalizado o tempo de cozedura, coloque os comandos de função e temperatura na posição **0** e o comando de tempo na posição mão ✋. Abra a porta do forno com cuidado, já que pode sair vapor quente.

3 Manutenção e limpeza

3.1 Limpeza de acessórios. Podem ir à máquina de lavar loiça. Se os lavar à mão, utilize detergente de uso corrente. Coloque-os de molho para facilitar a limpeza.

3.2 Limpeza das guias laterais. Retire as guias (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) de acordo com o modelo. Podem ir à máquina de lavar loiça. Se as lavar à mão, utilize detergente de uso corrente e use uma esponja ou escova.

3.3 Limpeza interior do forno. Acende-se a luz interior (3.3.1, 3.3.2). **Modelos com paredes lisas: limpeza manual.** Limpe o forno a uma temperatura morna usando um pano com água quente e vinagre. **Modelos com paredes rugosas: produtos de limpeza.** Função de cozedura [—], a 250ºC e 30-60 minutos de duração.

3.4 Limpeza do tecto. Se o grelhador for rebatível (3.4.1, 3.4.2), passe um pano com água quente e vinagre.

3.5 Limpeza exterior do forno. Utilize produtos neutros, secando bem com um pano suave.

Advertências de utilização: 1. Certifique-se de que o forno está desligado. **2.** Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.

4 Resolução de problemas

Existem várias incidências que pode solucionar por si mesmo.

4.1 Não funciona. Verifique se está ligado, e/ou que o comando selector de tempo não está em **0**.

4.2 Sai fumo durante a cozedura. Reduza a temperatura e/ou limpe o forno (ponto 3.3).

4.3 Faz ruído depois da cozedura. É normal, o ventilador continua a funcionar até reduzir a temperatura do interior e do exterior.

Os modelos com ecrã digital incorporam um sistema de diagnóstico que detecta e avisa perante qualquer incidência. Poderá visualizá-la no ecrã:

4.4 Não funciona. Pisca o Coloque o comando selector de funções no **0** e ajuste a hora (ponto 2.3).

4.5 Não funciona. Pisca o O forno está a funcionar há várias horas e por razões de segurança desligou-se de forma automática. Coloque o comando selector de funções no **0** e ajuste a hora (ponto 2.3).

4.6 Não funciona. Pisca o Coloque o comando selector de funções no **0** e desbloqueie o forno (ponto 2.11).

4.7 Funciona. Pisca o Pressione qualquer tecla.

⚠ **• Não manipule o forno para o reparar,** contacte o serviço técnico.

5 Segurança

- A instalação do forno deve ser efectuada por um instalador autorizado, que seguirá as instruções e esquemas do fabricante.
- A instalação eléctrica deve estar dimensionada à potência máxima indicada na placa de características e a tomada de corrente eléctrica com tomada de terra regulamentar.
- O circuito da rede que alimenta o forno deve ter um interruptor de corte unipolar de pelo menos 3 mm de separação entre contactos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado por um cabo semelhante com o fim de evitar danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar possíveis choques eléctricos.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de metal duros para limpar a porta do forno, já que pode arranhar a superfície e provocar a ruptura no vidro.
- Manter as crianças pequenas afastadas do forno. Durante o funcionamento, existem partes acessíveis que podem aquecer.
- Evitar tocar nos elementos aquecedores dentro do forno.
- Este aparelho não está destinado a ser utilizado por pessoas com capacidades reduzidas.

6 Meio-ambiente

O forno foi concebido a pensar na conservação do meio ambiente.

Respeite o meio ambiente. Aqueça previamente o forno só quando fizer falta (consulte a tabela). Use preferentemente moldes de cor escura. Para grandes períodos de cozedura desligue o forno 5 ou 10 minutos antes do tempo previsto.

Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Não deite fora os aparelhos misturando-os com resíduos domésticos gerais.
Entregue o seu forno num centro especial de recolha.
A reciclagem de electrodomésticos evita consequências negativas para a saúde e para o meio ambiente, e permite poupar energia e recursos.
Para mais informação, contacte as autoridades locais ou o estabelecimento onde adquiriu o forno.

Tabela de cozedura

	Alimento	Programa e temperatura		Tempo	Posição	Pré-aquecimento	Acessórios
carnes e aves	vitela 1,5 Kg	190º C	210º C	50 - 60 min	1	não	
	porco 1,5 Kg	150º C	180º C	85 - 95 min	2	não	
	borrego 1,2 Kg	200º C	220º C	40 - 50 min	2	não	
	peru 4 Kg	170º C	190º C	115 - 125 min	1	não	
	frango 1,25 Kg	210º C	230º C	50 - 60 min	1	não	
verduras	pimentos vermelhos assados 1,25 Kg	190º C	210º C	30 - 40 min	2	não	
	tomates recheados 4 unid.	200º C	220º C	15 - 19 min	2	não	
peixes e mariscos	pescada assada 1,5 Kg	210º C	230º C	7 - 9 min	2	sim	
	camarão no forno 1 Kg	220º C	240º C	4 - 5 min	4	sim	
	peixes assados 1 Kg	200º C	220º C	13 - 17 min	2	sim	
	bacalhau no forno 1,5 Kg	210º C	220º C	7 - 9 min	2	sim	
vários	piza	200º C	220º C	18 - 22 min	1	sim	
	pão	200º C	220º C	18 - 22 min	2	não	
	madalenas	190º C	210º C	15 - 19 min	2	sim	
	pudim flan	130º C	150º C	30 - 40 min	1	não	
	descongelação para todo o tipo de alimentos	75º C			2	não	

Instruction manual

Important! Read the entire manual before using the oven. The documentation and accessories are inside the oven.

The texts in the manual correspond to the numbered diagrams.

0 Identification

To find out which model your oven is ("**a**", "**b**", "**c**", "**d**", "**e**", "**f**") compare its control panel with the control panels shown in the illustrations.

1 Installation

1.1 Unpacking. Remove all the protective packaging elements.

1.2 Mains connection. Always take into account the data on the reference plate (1.2.1) and the measurements of the cabinet the oven will be housed in (1.2.2, 1.2.3).

Freestanding ovens: the appliance must be connected to the mains with a fixed single-phase connection with the neutral (blue) connection guaranteed (1.2.4). Fit the oven into the space, ensuring there is no excess cable in the upper part (1.2.5, 1.2.6). Screw it to the fitting using the two screws supplied (1.2.7).

Multi-purpose ovens for vitro-ceramic hobs: to avoid hazard, the oven may only be installed with the vitro-ceramic hobs recommended by the manufacturer. Fit the cooking hob into the worktop and remove the switch box (1.2.8). Insert the hob in the worktop space according to the installation requirements (see the hob manual) (1.2.9). Insert the oven into the cabinet space, leaving enough room for handling (1.2.10). Screw the switch box onto the oven (1.2.11, 1.2.12). Connect the hob to the oven (1.2.13). Fully insert the oven and fix it in place with the two screws supplied (1.2.14, 1.2.15). Firmly push in the control accessories, according to the cooking ring type (1.2.16), and the controls (1.2.17).

Oven + hob unit: connect the oven to the mains (1.2.4). Insert the hob in the worktop space according to the installation requirements (see the hob manual) (1.2.18). Insert the oven into the cabinet space, leaving enough room for handling (1.2.10). Connect the hob to the oven (1.2.19). Fully insert the oven and fix it in place with the two screws supplied (1.2.14, 1.2.15).

2 Using the oven

Before using your new oven for the first time, heat it up while empty (with no food in it and with the control turned to , at for 30 minutes at 250ºC). It may produce some smoke or a bad smell (this is normal and is caused by the oven heating up grease residue etc.). When it has cooled down, pre-clean it by wiping the inside with a damp cloth.

2.1 Accessories. Depending on the model, the oven is equipped with a Standard Tray (2.1.1), a Deep Tray (2.1.2) and a Standard Rack (2.1.3), which function separately. You may also combine any tray with the standard rack (2.1.4) to form a unit. The half-removable rack (2.1.5) and the fully-removable rack (2.1.6, 2.1.7) support the trays or the unit (2.1.8). Take into account the position of the racks when placing them inside the oven. They have anti-overturn side stops (2.1.9).

2.2 Accessory positions. The accessories can be fitted in 5 different positions, 1 2 3 4 5.

2.3 Setting the time. Ordinary clock: press and turn the lower button (2.3.1). Set the time (2.3.2). **Digital clock:** press the button. (2.3.3). Set the time using the + and − buttons (2.3.4). After a few seconds will stop flashing (2.3.5).
Note: the time will need to be set again after an electricity cut or when the hour changes.

2.4 Cooking the food. Place the food in the oven. Consult the cooking table to choose the accessory or accessories to be used and their position. Close the oven door.

2.5 Selecting the cooking function. Select the cooking function according to the model, by turning the selector dial. The On pilot light will switch on.

2.6 Selecting the temperature ℃. Select the temperature by turning the selector dial. The pilot light will switch off when the selected temperature is reached.

TIME FUNCTIONS

2.7 Selecting the cooking time. Timer : select the minutes by turning the selector dial. (2.7.1). If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to hand position .

Ordinary clock: turn the lower button to the left and select the minutes (2.7.2). If you prefer the oven to function without a time limit, turn it to hand position and line up the red arrow with the time shown by the hands of the clock.

Digital clock: press the button. will start to flash (2.7.3). Adjust the duration using the + and — buttons (2.7.4). will stop flashing after a few seconds.

2.8 Selecting the start time.

Ordinary clock: after selecting the programme, temperature and duration, press and turn the top button until the red arrow is pointing to the start time.

2.9 Selecting the end time.

Digital clock: after selecting the programme, temperature and cooking time, press the button. will start to flash (2.9.1). Set the desired end of cooking time by pressing the + and — buttons (2.9.2). will stop flashing after a few seconds.

2.10 Beeper function.

Ordinary clock: Select the position 0 on the programme dial (2.10.1). Press the upper dial and turn it until the red arrow is pointing to the beeper time (2.10.2). This only works if the oven is switched off.

Digital clock: press the button several times. will start to flash (2.10.3). Adjust the duration using the + and — buttons (2.7.4). will stop flashing after a few seconds. This works with the oven switched off and switched on.

2.11 Child lock. To prevent children from playing with the oven.

Ordinary clock: press and turn the lower button to .(2.11.1)
Digital clock: press the + and — buttons at the same time and hold them down for 3 seconds. will appear on the display (2.11.2). To remove the child lock, repeat the process.

Warnings: when the cooking time has elapsed, turn the function and temperature dials to **0** and the time dial to hand position . Open the oven door, taking care as hot steam may come out.

3 Maintenance and cleaning

3.1 Cleaning the accessories. The accessories are dishwasher-safe. To wash them up by hand, use normal detergent. Leave them to soak for easier cleaning.

3.2 Cleaning the side rails. Remove the side rails (3.2.1, 3.2.2) or (3.2.3, 3.2.4) depending on the model. They are dishwasher-safe. To wash them up by hand, use normal detergent and a sponge or washing-up brush.

3.3 Cleaning the inside of the oven. Switch on the internal oven light (3.3.1, 3.3.2). **Smooth-walled models: manual cleaning.** Clean the oven when warm, using a cloth soaked in warm water and vinegar. **Rough-walled models: self-cleaning.** Cooking function , 30-60 minutes at 250ºC.

3.4 Cleaning the oven ceiling. If the grill is fold-down type (3.4.1, 3.4.2), clean it with a cloth soaked in hot water and vinegar.

3.5 Cleaning the outside of the oven. Use neutral cleaning products and dry the oven well with a soft cloth.

Warnings: 1. Make sure the oven is switched off.
2. Never use steam cleaning machines.

4 Troubleshooting

You can solve the following problems yourself:

4.1 The oven does not switch on. Check it is plugged in and that the time selector dial is not turned to **0**.

4.2 Smoke comes out during cooking. Turn the temperature down and/or clean the oven (point 3.3).

4.3 The oven makes a noise after cooking. This is normal, as the fan keeps running until the temperature inside and outside the oven is reduced.

Digital display models have a diagnosis system which detects any problems and warns the user. You can see this on the display:

4.4 Oven not working. is flashing. Turn the function selector dial to **0** and set the time (point 2.3).

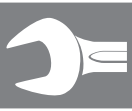
4.5 Oven not working. is flashing. The oven has been working for several hours and for safety reasons it has switched off automatically. Turn the function selector dial to **0** and set the time (point 2.3).

4.6 Oven not working. is flashing. Turn the function selector dial to **0** and remove the child lock (point 2.11).

4.7 Oven not working. is flashing. Press any button.

⚠ **• Do not try to repair the oven yourself.** Call the technical assistance service.

5 Safety



- The oven must be installed by an authorised installer in accordance with the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the electrical socket must have a regulatory earth connection.
- The mains circuit supplying the oven must have a single-pole cut-off switch with at least 3 mm between contacts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the after-sales technical service or by similarly qualified staff, to avoid hazard.
- Ensure the appliance is unplugged from the mains before replacing the oven lamp, to avoid electric shock.
- Do not use abrasive cleaning products or metal scouring pads to clean the oven door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.
- Keep small children away from the oven. It has accessible parts that can heat up during functioning.
- Do not touch the heating elements inside the oven.
- This appliance is not designed to be used by people with reduced capacities.

6 The Environment

This oven has been designed with environmental protection in mind.

Respect the environment. Only preheat the oven when necessary (see table). Use dark coloured cake tins whenever possible. For long cooking times, switch off the oven 5 or 10 minutes before the end of cooking time.

Management of waste electrical and electronic equipment.

Do not dispose of the appliance with the ordinary domestic waste.
Take your oven to a special collection centre. Recycling domestic appliances will prevent negative consequences for health and the environment and will allow savings on energy and resources.
For further information, contact the local authorities or the shop where you bought the oven.

Cooking Table

	Food	Programme and temperature		Time	Position	Preheat	Accessories
meat and poultry	beef 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	no	
	pork 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	no	
	lamb 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	no	
	turkey 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	no	
	chicken 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	no	
vegetables	roasted red peppers 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	no	
	stuffed tomatoes 4 servings	200° C	220° C	15 - 19 min	2	no	
fish and seafood	baked hake 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	yes	
	roasted lobster 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	yes	
	baked fish 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	yes	
	baked cod 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	yes	
sundry	pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	yes	
	bread	200° C	220° C	18 - 22 min	2	no	
	sponge cakes	190° C	210° C	15 - 19 min	2	yes	
	flan	130° C	150° C	30 - 40 min	1	no	
	defrosting, all types of food	75° C			2	no	

Bedienungsanleitung

Sehr wichtig: Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie den Herd benutzen. Dokumente und Zubehör finden Sie im Herd.

Diese Bedienungsanleitung ist so konzipiert, dass die Texte mit den entsprechenden Bildern in Beziehung stehen.

0 Feststellung des Modells

Stellen Sie das Modell Ihres Herdes fest. („**a**", „**b**", „**c**", „**d**", „**e**", „**f**") Vergleichen Sie hierzu das Bedienfeld Ihres Gerätes mit dem auf den Abbildungen.

1 Installation

1.1 Auspacken. Entfernen Sie die Schutzelemente.

1.2 Anschluss an das Stromnetz. Beachten Sie stets die Daten auf dem Typenschild (1.2.1) sowie die Maße des Möbelstücks, in das sie den Herd hineinstellen (1.2.2, 1.2.3).

Backöfen: Das Gerät ist mittels einem einphasigen festen Anschluss an das Netz anzuschließen, bei der eine Nullung (blau) mit Nullleiter gewährleistet sein muss (1.2.4). Führen Sie den Ofen in die Öffnung ein und achten Sie darauf, dass oben kein überschüssiges Kabel verbleibt (1.2.5, 1.2.6). Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbelstück (1.2.7).

Herde für Glaskeramikkochfelder: Der Herd wird ausschließlich mit den vom Hersteller empfohlenen Glaskeramikkochfeldern installiert, um Gefahr zu verhindern. Stellen Sie die Kochplatte auf die Arbeitsfläche und lösen Sie den Schaltkasten (1.2.8) los. Führen Sie die Platte unter Berücksichtigung der Installationsanforderungen in die Öffnung an der Arbeitsfläche ein (siehe Handbuch für die Platte) (1.2.9). Führen Sie den Herd in die Öffnung an dem Möbelstück ein und lassen Sie dabei Raum für seine Handhabung (1.2.10). Schrauben Sie den Kasten an den Herd (1.2.11, 1.2.12). Schließen Sie die Platte an den Herd an (1.2.13). Führen Sie den Herd ganz ein und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben (1.2.14, 1.2.15). Drücken Sie die Anzeigeringe für die Bedienknöpfe je nach Kochstelle (1.2.16) und die Bedienknöpfe (1.2.17) an.

Herd und Mulde: Schließen Sie den Herd ans Netz an (1.2.4). Führen Sie die Mulde unter Berücksichtigung der Installationsanforderungen in die Öffnung an der Arbeitsfläche ein (siehe Handbuch für die Mulde) (1.2.18). Führen Sie den Herd in die Öffnung an dem Möbelstück ein und lassen Sie dabei Raum für seine Handhabung (1.2.10). Schließen Sie die Mulde am Herd an (1.2.19). Führen Sie den Herd ganz ein und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben (1.2.14, 1.2.15).

2 Gebrauch

Vor dem Gebrauch Ihres neuen Herdes heizen Sie ihn zuerst in leerem Zustand auf. (ohne eine Speise, auf Position , bei 250 °C und 30 Minuten Dauer). Es kann Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen (dies ist auf Grund der Erwärmung von Fettresten etc. normal). Nach dem Abkühlen des Herdes führen Sie eine Vorreinigung des Innenbereichs mit einem feuchten Lappen durch.

2.1 Zubehör. Je nach Modell verfügen Sie über ein Standard-Blech (2.1.1), ein tiefes Blech (2.1.2) und einen Standard-Rost (2.1.3), die unabhängig voneinander funktionieren. Außerdem können Sie jedes Blech mit dem Standard-Rost (2.1.4) kombinieren, wobei eine Einheit entsteht. Der teilausziehbare Rost (2.1.5) und der ganz ausziehbare Rost (2.1.6, 2.1.7) sind Träger der Bleche bzw. der Einheit (2.1.8). Beachten Sie die Position der Roste beim Einführen in den Innenbereich. Sie sind zur Kippsicherheit seitlich mit Einkerbungen (2.1.9) versehen.

2.2 Position Zubehör. Es stehen Ihnen 5 Positionen für die Zubehörteile $_1$ $_2$ $_3$ $_4$ $_5$ zur Verfügung.

2.3 Einstellen der Zeit. Analoguhr: Drücken Sie den unteren Bedienknopf und drehen Sie ihn (2.3.1). Stellen Sie die Uhrzeit ein (2.3.2). **Digitaluhr:** Drücken Sie die Taste . Das Symbol beginnt zu blinken (2.3.3). Stellen Sie die Zeit mit den Tasten +, − (2.3.4) ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol zu blinken auf (2.3.5).
Anmerkung: Stellen Sie die Zeit nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr oder nach der Zeitumstellung wieder ein.

2.4 Zu garende Speisen. Stellen Sie die Speise in den Herd. Wählen Sie das Zubehörteil/die Zubehörteile

und die Position aus. Schauen Sie vorher in der Tabelle zum Garen nach. Schließen Sie die Tür.

2.5 **Auswahl Garfunktion.** Wählen Sie die Garfunktion gemäß Modell durch Drehen des Wahlschalters. Es leuchtet die Betriebskontrollleuchte.

2.6 **Temperaturauswahl** °C. Wählen Sie die Temperatur durch Drehen des Wahlschalters. Die Kontrollleuchte geht aus, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.

ZEITFUNKTIONEN

2.7 **Auswahl der Dauer. Zeitschalter** : Wählen Sie die Minuten durch Drehen des Wahlschalters (2.7.1). Wenn Sie möchten, dass das Gerät für unbegrenzte Zeit in Betrieb ist, stellen Sie es auf Manual-Position .

Analoguhr: Drehen Sie den Bedienknopf unten nach links und wählen Sie die Minuten (2.7.2). Wenn Sie möchten, dass das Gerät für unbegrenzte Zeit in Betrieb ist, stellen Sie es auf Manual-Position . Stellen Sie sicher, dass der rote Pfeil mit den Stunden, die durch die Uhrzeiger angezeigt werden, übereinstimmt.

Digitaluhr: Drücken Sie die Taste . Das Symbol beginnt zu blinken (2.7.3). Stellen sie die Dauer mit den Tasten + , — (2.7.4). ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol zu blinken auf.

2.8 **Auswahl Zeit des Beginns.**

Analoguhr: Nach Auswahl von Programm, Temperatur und Dauer drücken Sie den Bedienknopf oben und drehen ihn, bis der rote Pfeil die Anfangszeit anzeigt.

2.9 **Auswahl Zeit Ende.**

Digitaluhr: Nach Auswahl von Programm, Temperatur und Dauer drücken Sie die Taste . Das Symbol beginnt zu blinken (2.9.1). Stellen Sie die für das Ende gewünschte Zeit durch Drücken der Tasten + , — (2.9.2) ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol zu blinken auf.

2.10 **Funktion Signalgerät.**

Analoguhr: Wählen Sie die Position **0** mit dem Bedienknopf des Programms (2.10.1). Drücken und drehen Sie den Bedienknopf oben, bis der rote Pfeil die Zeit für das Signal anzeigt (2.10.2). Dies funktioniert nur bei ausgeschaltetem Herd.

Digitaluhr: Drücken Sie mehrere Male die Taste . Das Symbol beginnt zu blinken (2.10.3). Stellen Sie die Dauer mit den Tasten + , — (2.7.4) ein. Nach einigen Sekunden hört das Symbol zu blinken auf. Dies funktioniert bei ein- und ausgeschaltetem Herd.

2.11 **Sperrfunktion.** Diese Funktion dient dazu, eine Betätigung durch Kinder zu vermeiden.

Analoguhr: Drücken Sie den Bedienknopf unten und drehen Sie ihn bis zur Auswahl von .(2.11.1)
Digitaluhr: Drücken Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten + , — Das Symbol wird angezeigt (2.11.2). Zum Aufheben der Sperrung wiederholen Sie diesen Schritt.

Hinweise zum Gebrauch: Nachdem die Garzeit abgelaufen ist, stellen Sie die Funktionsschalter und Temperatur auf Position **0** und den Zeitschalter auf Manual-Position . Öffnen Sie vorsichtig die Tür des Herdes, da heißer Dampf entweichen kann.

3 Wartung und Reinigung

3.1 **Reinigung des Zubehörteile.** Die Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet. Wenn Sie sie per Hand reinigen, verwenden Sie ein gewöhnliches Spülmittel.

3.2 **Reinigung der Seitenführungen.** Entfernen Sie die Führungen (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) entsprechend des Modells. Sie sind spülmaschinengeeignet. Wenn Sie sie per Hand reinigen, verwenden Sie ein gewöhnliches Spülmittel und nehmen Sie einen Schwamm oder eine Bürste zur Hilfe.

3.3 **Reinigung des Innenbereichs des Herdes.** Schalten Sie das Licht innen an (3.3.1, 3.3.2).**Modelle mit glatten Wänden: Reinigung per Hand.** Reinigen Sie den Herd bei lauer Temperatur mit einem Lappen mit warmem Wasser und Essig. **Modelle mit rauhen Wänden: Selbstreinigend.** Garfunktion , bei 250 °C und 30 - 60 Minuten Dauer.

3.4 **Reinigen des oberen Abschlusses des Innenbereichs.** Wenn der Rost ausziehbar ist (3.4.1, 3.4.2), reinigen Sie ihn durch einen Lappen mit warmen Wasser und Essig.

3.5 **Reinigung des Außenbereichs des Herdes.** Verwenden Sie neutrale Produkte und trocknen Sie ihn mit einem weichen Lappen gut ab.

Hinweise zum Gebrauch: 1. Stellen Sie sicher, dass der Herd ausgeschaltet ist. **2.** Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.

4 Problembehebung

Es existiert eine Reihe von Vorfällen, die Sie selbst lösen können.

4.1 Das Gerät funktioniert nicht. Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschlossen ist und/oder dass der Zeitwahlschalter sich nicht auf **0** befindet.

4.2 Während des Garvorgangs entweicht Rauch. Verringern Sie die Temperatur und/oder reinigen Sie den Herd (Punkt 3.3).

4.3 Geräusche nach dem Garvorgang. Das ist normal; der Ventilator ist weiterhin in Betrieb, bis Innen- und Außentemperatur verringert werden.

Die Modelle mit Digitalanzeige enthalten ein Diagnose-System, das jegliche Vorfälle aufspürt und anzeigt. Sie sind auf der Anzeige sichtbar:

4.4 Kein Betrieb. Es blinkt das Symbol Stellen Sie den Auswahlschalter für die Funktionen auf **0** und stellen Sie die Zeit ein (Punkt 2.3).

4.5 Kein Betrieb. Es blinkt das Symbol Der Herd war mehrere Stunden lang in Betrieb und hat sich aus Sicherheitsgründen automatisch abgeschaltet. Stellen Sie den Auswahlschalter für die Funktionen auf **0** und stellen Sie die Zeit ein (Punkt 2.3).

4.6 Kein Betrieb. Das Symbol blinkt. Stellen Sie den Auswahlschalter für die Funktionen auf **0** und heben Sie die Sperre des Herdes auf (Punkt 2.11).

4.7 Betrieb. Das Symbol blinkt. Betätigen Sie eine beliebige Taste.

⚠ **• Manipulieren Sie den Herd nicht, um ihn zu reparieren,** rufen Sie Ihren Kundendienst an.

5 Sicherheit

- Die Installation des Herdes muss durch einen zuständigen Installateur durchgeführt werden, der die Anweisungen und Schemata des Herstellers befolgt.
- Die Elektroinstallation muss gemäß der auf dem Typenschild angegebenen Maximalleistung bemessen werden und die Steckdose mit Erdung vorschriftsgemäß sein.
- Der Stromkreis, der den Herd speist, muss einen Schalter mit allpoliger Trennung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung aufweisen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch Ihren Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, damit Gefahren vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Poliermittel oder harten Metallschwämme für die Reinigung der Herdtür, da die Fläche zerkratzt und Bruch mit Glassplittern hervorgerufen werden könnte.
- Halten Sie kleine Kinder vom Herd fern. Während des Betriebs können einige der zugänglichen Bereiche heiß werden.
- Vermeiden Sie das Berühren der Heizelemente des Herds.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Menschen mit Behinderung geeignet.

6 Umwelt

Der Herd wurde unter Berücksichtigung des Umweltschutzes konzipiert.

Denken Sie an die Umwelt. Vorheizen des Herdes nur bei Notwendigkeit (schauen Sie in der Tabelle nach). Verwenden Sie vorzugsweise Formen in dunklen Farben. Bei langen Backzeiten stellen Sie den Herd 5 oder 10 Minuten vor der vorgesehenen Zeit ab.

Handhabung von Abfallprodukten elektrischer und elektronischer Geräte.

Entsorgen Sie Geräte nicht zusammen mit Haushaltsmüll.
Bringen Sie den Herd in ein Entsorgungszentrum. Die Entsorgung von Elektrohaushaltsgeräten verhindert negative Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und ermöglicht das Einsparen von Energie und Ressourcen. Für weitere Informationen wenden Sie sich an die lokalen Behörden oder an die Einrichtung, in der Sie den Herd erworben haben.

Tabelle zum Garen

	Nahrungsmittel	Programm und Temperatur		Zeit	Position	Vorheizen	Zubehör
Fleisch und Geflügel	Kalb 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	nein	
	Schwein 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	nein	
	Lamm 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	nein	
	Truthahn 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	nein	
	Hähnchen 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	nein	
Gemüse	Gebratene rote Paprika 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	nein	
	Gefüllte Tomaten 4 Einheiten	200° C	220° C	15 - 19 min	2	nein	
Fisch und Meeresfrüchte	Gebratener Seehecht 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	ja	
	Riesengarnelen im Backofen 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	ja	
	Gebratener Fisch 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	ja	
	Kabeljau im Backofen 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	ja	
Verschiedenes	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	ja	
	Brot	200° C	220° C	18 - 22 min	2	nein	
	Madeleine (kl. Biskuitgebäck)	190° C	210° C	15 - 19 min	2	ja	
	Pudding	130° C	150° C	30 - 40 min	1	nein	
	Abtauen Alle Arten von Nahrungsmitteln	75° C			2	nein	

Instructiehandleiding

Zeer Belangrijk: Lees voor gebruik van de oven deze handleiding in zijn geheel door. Documentatie en accessoires zult u binnenin in de oven aantreffen.

Deze handleiding is dusdanig vormgegeven dat de teksten betrekking hebben op de bijbehorende tekeningen.

0 Identificatie

Ga na welk model oven u heeft (“**a**”, “**b**”, “**c**”, “**d**”, “**e**”, “**f**”) door het bedieningspaneel te vergelijken met de illustraties.

1 Installatie

1.1 Het uitpakken. Verwijder alle beschermingsmaterialen.

1.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet. Houd rekening met de gegevens die op het plaatje met technische gegevens staan (1.2.1) en de afmetingen van het keukenmeubel waarin u de oven gaat inbouwen (1.2.2, 1.2.3).

Losse ovens: het apparaat moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet d.m.v. een vaste enkelfase-aansluiting, waarbij u ervoor moet zorgen dat de neutrale draad (blauw) aan neutraal wordt aangesloten (1.2.4). Plaats de oven in de opening en zorg dat de lus van de kabel niet bovenin blijft liggen (1.2.5, 1.2.6). Maak de oven aan het meubel vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.7).

Multifunctionele ovens voor keramische kookplaten: de oven dient alleen te worden geïnstalleerd met de door de fabrikant aanbevolen keramische kookplaten om gevaarlijke situaties te voorkomen. Leg de kookplaat op het keukenblad en maak het kastje voor de bedieningsknoppen los (1.2.8). Plaats de kookplaat in het gat van het keukenblad waarbij u dient te voldoen aan de installatievoorwaarden (zie de handleiding van de kookplaat) (1.2.9). Schuif de oven in de opening van het meubel en laat ruimte vrij om ermee te kunnen manoeuvreren (1.2.10). Schroef het kastje vast aan de oven (1.2.11, 1.2.12). Sluit de kookplaat op de oven aan (1.2.13). Schuif de oven helemaal naar achteren en maak die vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.14, 1.2.15). Plaats met enige kracht de onderringen voor de knoppen, afhankelijk van het type warmtebron (1.2.16) en de knoppen zelf (1.2.17).

Oven + kookplaat: sluit de oven aan op het elektriciteitsnet (1.2.4). Plaats de kookplaat in het gat van het keukenblad waarbij u dient te voldoen aan de installatievoorwaarden (zie de handleiding van de kookplaat) (1.2.18). Schuif de oven in de opening van het meubel en laat ruimte vrij om ermee te kunnen manoeuvreren (1.2.10). Sluit de kookplaat op de oven aan (1.02.19). Schuif de oven helemaal naar achteren en maak die vast met de twee meegeleverde schroefjes (1.2.14, 1.2.15).

2 Gebruik

Voordat u de oven voor de eerste keer gaat gebruiken dient u die leeg op te warmen (zonder gerechten, in de positie , 250ºC en gedurende 30 minuten). Er kan daarbij rook of een vieze lucht ontstaan (dat is normaal en komt door de opwarming van vetresten, etc.). Nadat de oven afgekoeld is maakt u die van binnen schoon met een vochtige doek.

2.1 Accessoires. Afhankelijk van het model, heeft u een standaard bakplaat (2.1.1), een diepe bakplaat (2.1.2) en standaard rooster (2.1.3) die onafhankelijk van elkaar gebruikt kunnen worden. Bovendien kunt u iedere bakplaat combineren met het standaard rooster (2.1.4) zodat die een eenheid vormen. Op de geleidingen voor gedeeltelijk (2.1.5) en volledig uitschuiven (2.1.6, 2.1.7) rusten de bakplaten of de combinaties van bakplaat/rooster (2.1.8). Houd rekening met de positie van de roosters wanneer u ze in de oven plaatst. Ze beschikken over inkepingen aan de zijkant die voorkomen dat ze er uitglijden (2.1.9).

2.2 Positie van de bakplaten/roosters. Er zijn 5 posities waarin u de platen/roosters kunt plaatsen 1 2 3 4 5.

2.3 Instelling van de tijd. Analoge klok: druk het onderste knopje in en draai eraan (2.3.1). Stel de tijd in (2.3.2). **Digitale klok:** druk op de toets en het symbool gaat knipperen (2.3.3). Stel de tijd in met de toetsen +, − (2.3.4). Na enkele seconden zal ophouden te knipperen (2.3.5). **Opmerking:** u dient de tijd opnieuw in te stellen na een stroomstoring of bij een wijziging van de tijd.

2.4 Gerechten bereiden. Plaats het gerecht in de oven. Selecteer de plaat/het rooster en de positie ervan na raadpleging van de bereidingstabel. Sluit de deur.

2.5 **Selecteer de manier van bereiden.**
Selecteer de manier van bereiden afhankelijk van het model door de keuzeknop te draaien. Het lampje dat correspondeert met de wijze van bereiden zal gaan branden.

2.6 **Selectie van temperatuur** °C. Selecteer de temperatuur door de keuzeknop te draaien. Het waarschuwingslampje zal uitgaan wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is.

TIJDFUNCTIES

2.7 **Selectie van de tijdsduur. Timer** : selecteer de minuten door de keuzeknop te draaien. (2.7.1). Wanneer u wilt dat de oven functioneert zonder tijdslimiet, zet die dan op handmatige bediening .

Analoge klok: draai het onderste knopje naar links en selecteer de minuten (2.7.2). Wanneer u wilt dat de oven zonder tijdslimiet functioneert, zet die dan op handmatige bediening en zorg dat het rode pijltje samenvalt met de tijd die door de wijzers van de klok wordt aangegeven.

Digitale klok: druk op de toets en het symbool gaat knipperen (2.7.3). Stel de tijd in met de toetsen + , — (2.7.4). Na enkele seconden zal ophouden te knipperen.

2.8 **Selectie van de begintijd.**

Analoge klok: Na selectie van programma, temperatuur en tijdsduur drukt u op het bovenste knopje en draait u er aan totdat het rode pijltje de begintijd aanwijst.

2.9 **Selectie van de eindtijd.**

Digitale klok: na selectie van programma, temperatuur en tijdsduur drukt u op de toets en het symbool gaat knipperen (2.9.1). Stel de tijd in waarop u wilt dat de oven klaar is met de toetsen + , — (2.9.2). Na enkele seconden zal ophouden te knipperen (2.7.5).

2.10 **Waarschuwingsfunctie.**

Analoge klok: Zet de programmaknop in de stand 0 (2.10.1). Druk het bovenste knopje in en draai er aan totdat het rode pijltje de waarschuwingstijd aanwijst (2.10.2). Deze functie werkt alleen wanneer de oven uit is.

Digitale klok: druk enkele malen op de toets en het symbool gaat knipperen (2.10.3). Stel de tijdsduur in met de toetsen + , — (2.7.4). Na enkele seconden zal ophouden te knipperen. Deze functie werkt zowel wanneer de oven aan als uit is.

2.11 **Blokkeerfunctie.** Zorgt ervoor dat aanraken door kinderen geen gevolgen heeft.

Analoge klok: druk het onderste knopje in en draai eraan totdat geselecteerd is. (2.11.1).
Digitale klok: druk gedurende 3 seconden tegelijk op de toetsen + , — en het symbool zal verschijnen (2.11.2). Om de blokkering op te heffen herhaalt u deze handeling.

Waarschuwingen voor het gebruik: Na afloop van de bereidingstijd zet u de functieknop en de knop van de temperatuur in de stand **0** en de knop voor de tijdsinstelling in de positie handmatig . Open voorzichtig de ovendeur, aangezien er een daarbij warme lucht vrij kan komen.

3 Onderhoud en reiniging

3.1 **Schoonmaken van bakplaten en roosters.** Deze zijn vaatwasmachinebestendig. Wanneer u ze met de hand schoonmaakt kunt u een gewoon schoonmaakmiddel gebruiken. Laat ze een poosje inweken om het schoonmaken te vergemakkelijken.

3.2 **Schoonmaken van de geleidingen aan de zijkant.** Haal de geleidingen er uit (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) op de wijze die bij het model hoort. Ze mogen in de vaatwasmachine. Wanneer u ze met de hand schoonmaakt kunt u een gewoon schoonmaakmiddel gebruiken en een sponsje of een borstel.

3.3 **Binnenzijde van de oven schoonmaken.** Doe het binnenlicht aan (3.3.1, 3.3.2). **Modellen met gladde wanden: handmatig schoonmaken:** Maak de matig warme oven schoon met een doekje bevochtigd met warm water en azijn. **Modellen met ruwe wanden: zelfreinigend.** Bereidingsfunctie , op 250ºC gedurende 30-60 minuten).

3.4 **Schoonmaken van de bovenzijde.** Wanneer de grill neergeklapt kan worden (3.4.1, 3.4.2), haalt u daar een met warm water en azijn bevochtigd doekje overheen.

3.5 **Buitenzijde van de oven schoonmaken.** Gebruik neutrale producten en maak de buitenzijde goed droog met een zachte doek..

Waarschuwingen bij schoonmaken: 1. Vergewis u ervan dat de oven uit is. **2.** Gebruik nooit een stoomreiniger.

4 Oplossen van problemen

Een aantal probleemgevallen kunt u zelf oplossen.

4.1 Hij functioneert niet. Controleer of de oven aangesloten is en/of de keuzeknop van de tijd niet op **0** staat.

4.2 Tijdens de bereiding komt er rook uit. Verlaag de temperatuur en/of maak de oven schoon (punt 3.3).

4.3 Hij maakt lawaai na de bereiding. Dat is normaal, de ventilator blijft draaien totdat de temperatuur binnen en buiten lager is.

De modellen met een digitaal scherm hebben een diagnosesysteem die problemen opspoort en daar melding van maakt. U kunt die aflezen van het scherm:

4.4 Hij functioneert niet. knippert. Zet de keuzeknop van de functies op **0** en stel de tijd in (punt 2.3).

4.5 Hij functioneert niet. knippert. De oven heeft een aantal uren gefunctioneerd en om redenen van veiligheid is die automatisch uitgeschakeld. Zet de keuzeknop van de functies op **0** en stel de tijd in (punt 2.3).

4.6 Hij functioneert niet. knippert. Zet de keuzeknop van de functies op **0** en deblokkeer de oven (punt 2.11).

4.7 Hij functioneert. knippert. Druk op een willekeurige knop.

⚠ **• Voer geen reparatiehandelingen uit aan de oven,** bel naar de technische dienst.

5 Veiligheid

- De installatie van de oven dient te worden uitgevoerd door een geautoriseerd installateur met inachtneming van de instructies en de schema's van de fabrikant.
- De elektrische installatie dient geschikt te zijn voor het maximale vermogen dat staat aangegeven op het productplaatje en het stopcontact dient te zijn geaard in overeenstemming met de desbetreffende regelgeving.
- Het stroomnet dat de oven voedt dient te zijn voorzien van een omnipolaire schakelaar met een afstand tussen de contacten van ten minste 3 mm.
- Wanneer de voedingskabel beschadigd is moet deze, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de afdeling after-sales of door bevoegd personeel.
- Vergewis u ervan dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het lampje vervangt om eventuele stroomschokken te voorkomen.
- Gebruik voor het schoonmaken van de deur geen schuurmiddelen of harde metalen sponsjes, aangezien die krassen kunnen maken op het oppervlak en de glasplaat kunnen doen breken.
- Laat kleine kinderen niet in de buurt van de oven komen. Tijdens het functioneren worden sommige gewoon toegankelijke onderdelen warm.
- Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met een handicap.

6 Milieu

Bij het ontwerp van de oven heeft men rekening gehouden met de bescherming van het milieu.

Respecteer het milieu. Verwarm de oven alleen voor wanneer dat nodig is (raadpleeg de tabel). Gebruik bij voorkeur alleen bakvormen met een donkere kleur. Bij lange bereidingstijden schakelt u de oven 5 of 10 minuten voor het einde uit.

Behandeling van elektrisch en elektronisch afval.

Gooi die apparaten niet weg met het gewone huisvuil.
Breng uw oven naar een speciaal inzamelpunt. Door het recycleren van huishoudelijke apparaten worden negatieve gevolgen voor gezondheid en milieu voorkomen en bespaart u energie en geld. Voor meer informatie neemt u contact op met de plaatselijke autoriteiten of met de winkel waar u de oven heeft gekocht.

Bereidingstabel

	Gerecht	Programma en temperatuur		Tijd	Positie	Voor-verwar-men	Accessoires
vlees en gevogelte	kalfsvlees 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	nee	
	varkensvlees 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	nee	
	lamsvlees 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	nee	
	kalkoen 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	nee	
	kip 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	nee	
groenten	gebakken rode paprika 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	nee	
	gevulde tomaten 4 eenh.	200° C	220° C	15 - 19 min	2	nee	
vis en schaal- en schelpdieren	gegrilde heek 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	ja	
	kreeft in de oven bereid 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	ja	
	gegrilde vis 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	ja	
	kabeljauw in de oven bereid 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	ja	
overige	pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	ja	
	brood	200° C	220° C	18 - 22 min	2	nee	
	muffins	190° C	210° C	15 - 19 min	2	ja	
	karamelpudding	130° C	150° C	30 - 40 min	1	nee	
	ontdooien voor elk type gerecht	75° C			2	nee	

Руководство по эксплуатации

Очень важно: Прочтите всю эту инструкцию полностью, прежде чем пользоваться духовкой. Вся документация и дополнительные приспособления находятся внутри духовки.

Эта инструкция составлена таким образом, чтобы текст иллюстрировался соответствующими рисунками.

0 Идентификация

Идентифицируйте модель вашей духовки ("**a**", "**b**", "**c**", "**d**", "**e**", "**f**") сравнивая панель управления вашего аппарата с рисунками.

1 Установка

1.1 **Распаковка.** Удалите все защитные элементы.

1.2 **Подключение к электрической сети.** Всегда руководствуйтесь данными, указанными на идентификационной табличке (1.2.1), а также размерами мебели, в которую будет встраиваться духовка (1.2.2, 1.2.3)

Отдельно стоящие духовки: Аппарат должен подключаться к сети посредством постоянного монофазного соединения, при котором должно быть гарантировано соединение нулевого провода (синего цвета) с нулевым (1.2.4). Поместите духовку в нишу для встраивания, следя за тем, чтобы оставшийся кабель не находился сверху (1.2.5, 1.2.6). Закрепите аппарат в мебельном проёме при помощи двух винтов, входящих в комплект (1.2.7).

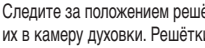
Универсальные духовки для стеклокерамических плит: В целях безопасности духовка должна устанавливаться только со стеклокерамическими плитами, рекомендованными изготовителем. Поместите варочную плиту на столешницу и освободите коробку переключателей (1.2.8). Установите плиту в выемку столешницы, следуя указаниям по установке (см. Руководство по Плите) (1.2.9). Поместите духовку в мебельную нишу, оставив свободное пространство для манипуляций с духовкой (1.2.10). Привинтите коробку к духовке (1.2.11, 1.2.12). Подсоедините плиту к духовке (1.2.13). Продвиньте духовку до упора и закрепите двумя винтами, входящими в комплект (1.2.14, 1.2.15). Надавливая, установите накладки переключателей, в соответствии с типом источника тепла (1.2.16) и переключателей (1.2.17).

Агрегат духовка + плита: Подсоедините духовку к сети (1.2.4). Установите плиту в выемку в столешнице, следуя указаниям по установке (см. Руководство по плите) (1.2.18). Установите духовку в мебельную нишу, оставив пространство для манипуляций (1.2.10). Подсоедините плиту к духовке(1.2.19). Продвиньте духовку до упора и закрепите двумя винтами, входящими в комплект (1.2.14, 1.2.15).

2 Эксплуатация

Прежде чем в первый раз пользоваться новой духовкой произведите нагревание вхолостую (без продуктов в позиции , 250°C в течение 30 минут). При этом может появиться дым или неприятный запах (это нормальное явление, поскольку происходит нагревание остатков смазки, и т.п.). Как только духовка охладится, произведите предварительную чистку внутренней камеры влажной тканью.

2.1 **Дополнительные приспособления.** В зависимости от модели духовка может быть снабжена Стандартным Подносом (2.1.1), Глубоким Подносом (2.1.2) и Стандартной Решёткой (2.1.3), которые используются независимо друг от друга. Кроме того, можно комбинировать любой поднос со стандартной решёткой (2.1.4), образуя, таким образом, единый комплект. Решётка частично извлекаемая (2.1.5) и Решётка полностью извлекаемая (2.1.6, 2.1.7) представляют собой опору для подносов или комплекта (2.1.8). Следите за положением решёток при помещении их в камеру духовки. Решётки снабжены боковыми упорами, позволяющими избежать наклона и переворачивания (2.1.9).

2.2 **Установка дополнительных приспособлений.** Оснащение может устанавливаться в 5 положениях  .

2.3 **Установка текущего времени. Обычные часы:** нажмите на нижний переключатель и поверните его (2.3.1). Установите текущее время (2.3.2). **Цифровые часы:** Нажмите на клавишу , и начнёт мигать значок (2.3.3). Установите текущее время при помощи клавиш +, — (2.3.4). Через несколько секунд значок перестанет мигать (2.3.5). **Примечание:** Необходимо заново выставить время после перерыва в подаче электроэнергии или в случае перехода на другое время.

2.4 **Пищевые продукты:** Поместите продукты в духовку. Выберите приспособление(я) и его положение, проконсультируйтесь предварительно с таблицей приготовления. Закройте дверцу.

2.5 **Выбор функции приготовления.** Выберите функцию приготовления в зависимости от модели поворачивая переключатель. Загорится контрольная лампочка рабочего режима.

2.6 **Выбор температуры** °C. Установите температуру, поворачивая переключатель. Контрольная лампочка погаснет, когда будет установлена нужная температура.

ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ

2.7 **Установка времени приготовления. Таймер** : Установите минуты, поворачивая переключатель (2.7.1). Если вы хотите, чтобы духовка работала без временного ограничения, установите её в позицию ручного управления.

Обычные часы: Установите минуты, поворачивая переключатель влево (2.7.2). Если вы хотите, чтобы духовка работала без временного ограничения, установите её позицию ручного управления и сделайте так, чтобы красная стрелка совпадала с временем, которое показывают стрелки часов.

Цифровые часы: Нажмите на клавишу , и начнёт мигать значок (2.7.3). Установите время приготовления при помощи клавиш + , — (2.7.4). Через несколько секунд значок перестанет мигать.

2.8 **Установка времени запуска.**

Обычные часы: После установки программы, температуры и времени приготовления нажмите верхний переключатель и поверните так, чтобы красная стрелка показывала время запуска.

2.9 **Установка времени завершения**

Цифровые часы: После установки программы, температуры и времени приготовления нажмите на клавишу , и начнёт мигать значок (2.9.1). Установите время завершения при помощи клавиш + , — (2.9.2). Через несколько секунд значок перестанет мигать.

2.10 **Функция сигнализации**

Обычные часы: Установите переключатель программ в позицию 0 (2.10.1). Нажмите на верхний переключатель и поверните его так, чтобы красная стрелка указывала время сигнала (2.10.2). Только если духовка находится в неработающем состоянии.

Цифровые часы: Нажмите несколько раз на клавишу и начнёт мигать значок (2.10.3). Установите время приготовления при помощи клавиш + , — (2.7.4). Через несколько секунд значок перестанет мигать. Духовка может находиться как в работающем, так и в неработающем состоянии.

2.11 **Функция блокировки:** Чтобы дети не могли манипулировать с духовкой.

Обычные часы: Нажмите на нижний переключатель и поверните его так, чтобы выбрать . (2.11.1)
Цифровые часы: нажимайте в течение 3 секунд одновременно клавиши + , — , и отобразится значок (2.11.2). Для разблокировки повторите операцию.

Предупреждение: По окончании времени приготовления установите переключатели функций и температуры в положение 0, а переключатель времени в позицию ручного управления . Открывайте осторожно дверцу духовки, так как оттуда может вырваться горячий пар.

3 Уход и чистка

3.1 **Чистка дополнительных приспособлений.** Все приспособления пригодны для мытья в посудомоечной машине. При чистке вручную используйте обычные моющие средства. Чтобы облегчить чистку приспособлений, их можно предварительно замочить.

3.2 **Чистка боковых направляющих.** Извлеките направляющие (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) в зависимости от модели. Они пригодны для мытья в посудомоечной машине. При чистке вручную используйте обычные моющие средства, а также губку или щётку.

3.3 **Чистка внутренней поверхности камеры духовки.** Включите внутреннее освещение (3.3.1, 3.3.2).
Модели с гладкими стенками: чистка вручную. Чистите духовку при умеренной температуре, чистка производится куском ткани с использованием горячей воды и уксуса. **Модели с шероховатыми стенками: самоочищающиеся.** Функция приготовления , при 250°C и времени приготовления 30-60 минут.

3.4 **Чистка потолка.** При откидном гриле (3.4.1, 3.4.2) чистка производится куском ткани с использованием горячей воды и уксуса.

3.5 **Чистка наружных поверхностей духовки.** Используйте нейтральные моющие средства, хорошо вытрите духовку куском мягкой ткани.

Предупреждения: 1. Удостоверьтесь в том, что духовка находится в неработающем состоянии. **2.** Никогда не используйте паровые очистители.

4 Проблемы

Некоторые проблемы вы можете решить сами.

4.1 **Духовка не работает.** Удостоверьтесь в том, что духовка подключена к сети и/или что переключатель времени не находится в положении 0.

4.2 **Во время приготовления появляется дым.** Уменьшите температуру и/или почистите духовку (пункт 3.3).

4.3 **Духовка производит шум, когда приготовление уже завершено.** Это нормальное явление, вентилятор продолжает работать, чтобы понизить температуру внутри и снаружи духовки.

Модели с цифровым дисплеем снабжены системой диагностики, позволяющей обнаруживать любые неполадки и сигнализировать о них. Это отображается на дисплее.

4.4 **Духовка не работает. Мигает значок** ⏲ **.** Установите переключатель функций в положение 0 и установите текущее время (пункт 2.3).

4.5 **Духовка не работает. Мигает значок** ⏻ **.** Духовка работала в течение нескольких часов и автоматически отключилась для обеспечения безопасности. Установите переключатель функций в положение 0 и установите текущее время (пункт 2.3).

4.6 **Духовка не работает. Мигает значок** 🔒 **.** Установите переключатель функций в положение 0 и снимите блокировку (пункт 2.11).

4.7 **Духовка не работает. Мигает значок** 🔔 **.** Нажмите любую клавишу.

⚠ **• Не производите с духовкой никаких манипуляций,** свяжитесь с отделом техобслуживания.

5 Безопасность

- Установка духовки должна осуществляться квалифицированным специалистом по монтажу в соответствии с инструкциями и схемами изготовителя.

- Электроустановка должна производиться в соответствии с максимальной мощностью, указанной на идентификационной табличке, и с использованием электрической розетки с заземлением, соответствующим нормам.

- Цепь электрического тока, питающего духовку, должна быть снабжена омниполярным прерывателем с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

- Если питающий кабель повреждён, он должен быть заменён персоналом отдела постпродажного обслуживания или специалистами такой же квалификации с целью обеспечения безопасности.

- Прежде чем заменить лампу удостоверьтесь в том, что аппарат выключен, чтобы избежать удара током.

- Не используйте абразивные чистящие средства или жёсткие металлические мочалки для чистки дверцы духовки, так как это может привести к повреждению поверхности и к разрушению стекла.

- Не разрешайте маленьким детям находиться рядом с работающей духовкой. Некоторые наружные части изделия могут нагреваться.

- Избегайте дотрагиваться до нагревательных элементов внутри духовки.

- Этот аппарат не предназначен для использования людьми с ограниченными возможностями.

6 Окружающая среда

Конструкция духовки основана на принципах защиты окружающей среды.

Соблюдайте принципы защиты окружающей среды. Производите предварительное нагревание духовки, только если это необходимо (см. таблицу). При длительной работе духовки выключайте её за 5-10 минут до установленного времени.

Проблема отработанных электрических и электронных аппаратов.

Не выбрасывайте аппараты вместе с обычными бытовыми отходами.
Передайте вашу духовку в специальный центр приёмки. Утилизация бытовых электроприборов позволяет избежать негативных последствий для здоровья, окружающей среды и помогает экономить электроэнергию и ресурсы.
Для получения дополнительной информации обратитесь к местным властям или в организацию, где вы приобрели вашу духовку.

Таблица приготовления

	Пищевой продукт	Программа и температура		Время	Положение	Предварительное нагревание	Дополнительные приспособления
мясо и птица	телятина 1.25 кг	190° C	210° C	50 - 60 мин	1	нет	
	свинина 1.25 кг	150° C	180° C	85 - 95 мин	2	нет	
	баранина 1.2 кг	200° C	220° C	40 - 50 мин	2	нет	
	индейка 4 кг	170° C	190° C	115 - 125 мин	1	нет	
	цыплёнок 1.25 кг	210° C	230° C	50 - 60 мин	1	нет	
овощи	тушёный красный перец 1.25 кг	190° C	210° C	30 - 40 мин	2	нет	
	фаршированные томаты 4 шт.	200° C	220° C	15 - 19 мин	2	нет	
рыба и морепродукты	жареный мерлан 1.5 кг	210° C	230° C	7 - 9 мин	2	да	
	Запечённые креветки 1 кг	220° C	240° C	4 - 5 мин	4	да	
	жареная рыба 1 кг	200° C	220° C	13 - 17 мин	2	да	
	Запечённая треска 1.5 кг	210° C	220° C	7 - 9 мин	2	да	
различные	пицца	200° C	220° C	18 - 22 мин	1	да	
	хлеб	200° C	220° C	18 - 22 мин	2	нет	
	кексы	190° C	210° C	15 - 19 мин	2	да	
	флан	130° C	150° C	30 - 40 мин	1	нет	
	Размораживание любых продуктов	75° C			2	нет	

Návod k použití

Velmi důležité: Přečtěte tento návod celý, než troubu použijete. Dokumentaci a příslušenství najdete uvnitř trouby.

Tento návod byl koncipován tak, aby texty odpovídaly příslušným obrázkům.

0 Identifikace

Identifikujte model své trouby (“**a**”, “**b**”, “**c**”, “**d**”, “**e**”, “**f**”) tak, že porovnáte ovládací desku svého přístroje s ilustracemi.

1 Instalace

1.1 Vybalení. Odstraňte všechny ochranné prvky.

1.2 Připojení k elektrické síti. Mějte vždy na paměti údaje ze štítku s parametry (1.2.1) a míry nábytku, do něhož se trouba zabuduje (1.2.2, 1.2.3).

Samostatné trouby: přístroj se musí připojit k síti prostřednictvím pevného jednofázového připojení, ve kterém musí být zajištěno připojení ochranného vodiče (zelenožlutý). Vložte troubu do otvoru a dbejte na to, aby v horní částí nezůstal přečnívající kabel (1.2.5, 1.2.6). Přišroubujte jej k nábytku dvěma dodanými šrouby (1.2.7).

Multifunkční trouby pro kombinaci se sklokeramickými deskami. troubu je možné instalovat pouze se sklokeramickými deskami doporučenými výrobcem, abychom se vyhnuli nebezpečí. Umístěte varnou desku pracovní desku a uvolněte skříňku s přepínači (1.2.8). Vložte varnou desku do otvoru v pracovní desce a dbejte na instalační požadavky (viz návod k desce) (1.2.9). Vložte troubu do otvoru v nábytku a ponechte prostor pro manipulaci s ní (1.2.10). Přišroubujte skříňku s přepínači k troubě. (1.2.11, 1.2.12). Připojte desku k troubě (1.2.13). Vložte troubu úplně do skříňky a přišroubujte ji dvěma dodanými šrouby (1.2.14, 1.2.15). Umístěte kroužky ovladačů podle druhu zdroje tepla (1.2.16) a ovladače (1.2.17).

Celek Trouba + deska: připojte troubu k síti (1.2.4). Vložte varnou desku do otvoru pracovní desky a dbejte na instalační požadavky (viz návod k desce) (1.2.18). Vložte troubu do otvoru v nábytku a ponechte prostor pro manipulaci (1.2.10). Připojte desku k troubě (1.2.19). Vložte troubu celou do skříňky a upevněte ji dvěma dodanými šrouby (1.2.14, 1.2.15).

2 Použití

Než použijete svou novou troubu poprvé, zahřejte ji prázdnou. Než použijete svou novou troubu poprvé, zahřejte ji prázdnou. (bez potravin při teplotě , 250ºC a po dobu 30 minut). Může se objevit kouř nebo zápach (což je normální vzhledem k zahřátí zbytků konzervačních prostředků apod.). Jakmile se ochladí, vyčistěte vnitřek vlhkým hadrem.

2.1 Příslušenství. Podle modelu je k dispozici standardní plech (2.1.1), hluboká plech (2.1.2) a standardní rošt (2.1.3), které fungují samostatně. Kromě toho lze zkombinovat jakýkoliv plech se standardním roštem (2.1.4) tak, že vytvoří celek. Rošt s částečným vyjmutím (2.1.5) a rošt s celkovým vyjmutím jsou podstavcem plechů nebo celku (2.1.8). Mějte na paměti polohu roštů při jejich vsunování dovnitř. Mají boční dorazy zamezující překlopení (2.1.9).

2.2 Poloha příslušenství. Je k dispozici 5 poloh pro umístění příslušenství 1 2 3 4 5.

2.3 Nastavení času. Běžné hodiny: stiskněte spodní ovladač a otočte jím (2.3.1). Nastavte čas (2.3.2). **Digitální hodiny:** stiskněte tlačítko a to začne blikat (2.3.3). Nastavte čas tlačítky +, — (2.3.4). Po několika vteřinách přestane blikat (2.3.5).
Poznámka: Znovu nastavte čas po přerušení dodávky elektrického proudu nebo při změně času.

2.4 Potraviny na pečení. Vložte potraviny do trouby. Zvolte příslušenství a jeho polohu po předchozí konzultaci tabulky pro pečení. Zavřete dvířka.

2.5 **Volba funkce vaření.** Zvolte funkci vaření podle modelu tak, že budete otáčet voličem. Rozsvítí se funkční kontrolka.

2.6 **Volba teploty** °C. Zvolte teplotu tak, že otáčíte jejím voličem. Kontrolka zhasne, jakmile bude dosaženo zvolené teploty.

ČASOVÉ FUNKCE

2.7 **Volby doby. Časovač.** : zvolte minuty tak, že otáčíte voličem (2.7.1). Pokud chcete, aby fungoval časově neomezeně, dejte ho do ruční polohy.

Běžné hodiny: otočte dolní ovládač doleva a zvolte minuty (2.7.2). Pokud chcete, aby fungoval časově neomezeně, dejte ho do ruční polohy a červená šipka musí být v časové poloze, kterou ukazují ručičky hodin.

Digitální hodiny: stlačte tlačítko , které začne blikat (2.7.3). Nastavte dobu tlačítky + , — (2.7.4). Po několika vteřinách přestane blikat.

2.8 **Volba počátečního času.**

Běžné hodiny: Jakmile jste zvolili program, teplotu a dobu, stiskněte horní ovládač a otáčejte jím, dokud červená šipka neukazuje počáteční čas.

2.9 **Volba konečného času.**

Digitální hodiny: Jakmile jste zvolili program, teplotu a dobu, stiskněte tlačítko a to začne blikat (2.9.1). Nastavte čas, kdy si přejete skončit tak, že stiskněte tlačítka + , — (2.9.2). Po několika vteřinách přestane blikat.

2.10 **Signalizační funkce.**

Běžné hodiny: Zvolte polohu 0 u ovladače programu (2.10.1). Stiskněte horní ovládač a otáčejte jím, dokud červená šipka neukáže dobu signalizace (2.10.2). Funguje pouze, pokud je trouba zhasnutá.

Digitální hodiny: Stiskněte několikrát tlačítko a začne blikat (2.10.3). Nastavte dobu tlačítky + , — (2.7.4). Po několika vteřinách přestane blikat. Funguje, i když je trouba rozsvícená, i když je zhasnutá.

2.11 **Funkce blokování.** Abychom zabránili zásahům ze strany dětí.

Běžné hodiny: stiskněte dolní ovladač a otáčejte jím, dokud nezvolíte .(2.11.1)
Digitální hodiny: stlačte na 3 vteřiny zároveň tlačítka + , — a zobrazí se (2.11.2). K odblokování úkon opakujte.

Upozornění týkající se užívání: Jakmile je ukončena doba pečení, dejte ovladače funkce a teploty do polohy 0 a ovladač času do ruční polohy . Otevřete opatrně dvířka trouby, neboť může vyjít horká pára.

3 Údržba a čištění

3.1 **Čištění příslušenství.** Lze je umýt v myčce nádobí. Pokud je čistíte ručně, používejte běžně užívaný čistící prostředek. Odmočte je, aby bylo čištění snadnější.

3.2 **Čištění bočních vodítek.** Vyndejte vodítka (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) dle svého modelu. Lze je umýt v myčce nádobí. Pokud je čistíte ručně, používejte běžně užívaný čistící prostředek a pomozte si houbou nebo kartáčem.

3.3 **Vnitřní čištění trouby.** Rozsviťte vnitřní světlo (3.3.1, 3.3.2). **Modely s hladkými stěnami: ruční čištění.** Vyčistěte troubu při mírné teplotě tak, že ji otřete hadrem s teplou vodou a octem. **Modely s katalitickými stěnami: samočisticí.** Funkce pečení , při 250ºC a 30-60 minutách doby pečení.

3.4 **Čištění stropu.** Pokud je gril sklopitelný (3.4.1, 3.4.2), očistěte hadrem s teplou vodou a octem.

3.5 **Vnější čištění trouby.** Používejte neutrální produkty, vysušte dobře měkkým hadrem.

Upozornění týkající se užívání. 1. Ujistěte se, že trouba je vypnutá. **2.** Nikdy nepoužívejte parní čisticí stroje.

4 Řešení problémů

Je řada událostí, které můžete vyřešit sami.

4.1 Nefunguje. Zkontrolujte, zda je připojena a/nebo zda volič doby není na 0.

4.2 Při pečení vystupuje kouř. Snižte teplotu a /nebo vyčistěte troubu (bod 3.3).

4.3 Po pečení vydává hluk. Je normální, že ventilátor funguje dál, dokud se nesníží teplota uvnitř a vně.

Je normální, že ventilátor funguje dál, dokud se nesníží teplota uvnitř a vně.

4.4 Nefunguje. Bliká Dejte volič funkcí na 0 a nastavte čas (bod 2.3).

4.5 Nefunguje. Bliká Trouba fungovala po několik hodin a z bezpečnostních důvodu se automaticky vypnula . Dejte volič funkcí na 0 a nastavte čas (bod 2.3).

4.6 Nefunguje. Bliká Dejte volič funkcí na 0 a odblokujte troubu (bod 2.11).

4.7 Funguje. Bliká Stiskněte jakékoliv tlačítko.

⚠ **• Nemanipulujte s troubou za účelem opravy**, zavolejte technický servis.

5 Bezpečnost

- Instalaci trouby musí provést kvalifikovaný odborník podle instrukcí výrobce a příslušných předpisů.
- Elektrická instalace musí být dimenzována na maximální příkon uvedený na typovém štítku, zásuvka musí mít uzemnění podle předpisů.
- V případě připojení napevno, do el. instalace musí být zařazen vypínač, který odpojuje všechny póly zdroje se vzdáleností min. 3 mm mezi kontakty v rozpojeném stavu.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen servisním oddělením nebo obdobnými kvalifikovanými pracovníky, aby se zabránilo nebezpečí.
- Ujistěte se, že přístroj je vypojen, než vyměníte žárovku, abyste zamezili eventuálnímu úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové kartáče k čistění dvířek trouby, neboť se tak může poškrábat povrch a v důsledku toho roztříštit sklo.
- Zabraňte, aby se malé děti dostaly do blízkosti trouby. Při provozní se mohou přístupné části zahřát.
- Vyhněte se dotyku topných prvků uvnitř trouby.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby se sníženou způsobilostí.

6 Životní prostředí

Trouba byla navržena s ohledem na uchování životního prostředí.

Respektuje životní prostředí. Předehřívejte troubu jen, když to je nutné (podívejte se do tabulky). Používejte raději formy tmavé barvy. Při dlouhé době pečení vypněte troubu 5 nebo 10 minut před stanovenou dobou.

Zacházení s odpadem z elektrických a elektronických přístrojů.

Nevyhazujte přístroje spolu s běžným domácím odpadem.
Odevzdejte svou troubu do zvláštního sběrného střediska.
Recyklace domácích elektrických spotřebičů zabraňuje negativním vlivům na zdraví a umožňuje šetřit energii a zdroje.
Více informací získáte u orgánů místní samosprávy, u prodejce a na www.elektrowin.cz

Tabulka pečení

	Potravina	Program a teplota		Doba	Poloha	Předhřívání	Příslušenství
maso a drůbež	telecí 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	ne	
	vepřové 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	ne	
	jehněčí 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	ne	
	krocan 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	ne	
	kuře 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	ne	
zelenina	pečené červené papriky 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	ne	
	plněná rajčata 4 jednotky	200° C	220° C	15 - 19 min	2	ne	
ryby a mořské plody	pečená treska 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	ano	
	krevety v troubě 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	ano	
	pečené ryby 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	ano	
	treska v troubě 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	ano	
různé	pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	ano	
	chléb	200° C	220° C	18 - 22 min	2	ne	
	polévané perníčky	190° C	210° C	15 - 19 min	2	ano	
	nákyp	130° C	150° C	30 - 40 min	1	ne	
	pro všechny druhy potravin	75° C			2	ne	

Kezelési útmutató

Figyelem! A sütő használata előtt olvassa el a teljes útmutatót! A dokumentáció és a tartozékok a sütőtérben találhatók.

Az útmutató szövege a számozott ábráknak megfelelő.

0 Azonosítás

Sütője típusának meghatározásához („a", „b", „c", „d", „e", „f") hasonlítsa össze a vezérlőpanelt az ábrán láthatókkal.

1 Üzembe helyezés

1.1 Kicsomagolás. Távolítson el minden csomagoló- és védőanyagot.

1.2 Hálózati csatlakoztatás. Mindig vegye figyelembe az adattáblán található adatokat (1.2.1) és a bútor méreteit, ahova a sütőt beépíti (1.2.2, 1.2.3).

Önálló sütők: a készüléket rögzített, egyfázisú hálózati aljzathoz kell csatlakoztatni, a nulla (kék) csatlakozásának biztosításával (1.2.4). A sütőt úgy helyezze a helyére, hogy a felső részén ne legyen kilógó vezeték (1.2.5, 1.2.6). A mellékelt két csavarral csavarozza a helyére (1.2.7).

Multifunkciós sütők üvegkerámia főzőlapokhoz: a balesetek elkerülése érdekében a sütőt kizárólag a gyártó által ajánlott üvegkerámia főzőlapokkal lehet üzembe helyezni. Helyezze a főzőlapot a munkapultra és távolítsa el a kapcsolódobozt (1.2.8). Illessze a főzőlapot a munkapult nyílásába (lásd a főzőlap útmutatóját) (1.2.9). Illessze a sütőt a szekrény nyílásába. Hagyjon elegendő helyet a kivitelezéshez (1.2.10). Csavarozza a kapcsolódobozt a sütőre (1.2.11, 1.2.12). Csatlakoztassa a főzőlapot a sütőhöz (1.2.13). Illessze a sütőt teljesen a helyére és rögzítse a mellékelt két csavarral (1.2.14, 1.2.15). Határozott mozdulattal tolja a helyére a kezelőszervek fedőlapját a szabályzók típusának (1.2.16), és a kezelőszerveknek (1.2.17) megfelelően.

Sütő + főzőlap szett: csatlakoztassa a sütőt az elektromos hálózathoz (1.2.4). Illessze a főzőlapot a munkapult nyílásába az üzembe helyezési követelményeknek megfelelően (lásd a főzőlap útmutatóját) (1.2.18). Illessze a sütőt a szekrény nyílásába, hagyjon elegendő helyet a kivitelezéshez (1.2.10). Csatlakoztassa a főzőlapot a sütőhöz (1.2.19). Illessze a sütőt teljesen a helyére és rögzítse a mellékelt két csavarral (1.2.14, 1.2.15).

2 A sütő használata

Új sütője első használata előtt üresen melegítse fel a készüléket. (étel behelyezése nélkül kapcsolja a vezérlőt állásba 30 percre 250°C-ra). Füstöt vagy kellemetlen szagot érezhet (ez normális jelenség, a sütő felmelegedése és a rajta maradt kenőanyag stb. okozza). Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a belsejét, törölje ki nedves konyharuhával.

2.1 Tartozékok. A sütő típusától függően szabványos tepsi (2.1.1), mély tepsi (2.1.2) és szabványos rács (2.1.3) is tartozhat a készülékhez, melyek különkülön is használhatók. A rácsot bármely tepsivel is használhatja (2.1.4), azok összeilleszthetők egy egységgé. A félig kivehető rács (2.1.5) és a teljesen kivehető rács (2.1.6, 2.1.7) tartja a tepsiket vagy a rács-tepsi egységet (2.1.8). Ügyeljen a rácsok megfelelő elhelyezésére, amikor behelyezi a sütőbe, elfordulásgátló oldalsó ütközőkkel rendelkeznek (2.1.9)

2.2 Tartozékok behelyezése. A tartozékokat 5 különböző peremszintre helyezheti 1, 2, 3, 4, 5.

2.3 Az óra beállítása. Hagyományos óra: nyomja meg és forgassa el az alsó gombot (2.3.1). Állítsa be az időt (2.3.2). **Digitális óra:** nyomja meg a gombot. A jelzés villogni kezd (2.3.3). Állítsa be az időt a + és − gombokkal (2.3.4). Néhány másodperc elteltével a villogása abbamarad (2.3.5). **Megjegyzés:** az időt áramszünet, vagy óraátállítás esetén újra be kell állítani.

2.4 Ételek sütése. Helyezze az ételt a sütőbe. A megfelelő tartozékok, és peremszint kiválasztásához ellenőrizze a sütési táblázatot. Zárja be a sütő ajtaját.

2.5 **Sütési funkció kiválasztása.** Válassza ki a sütő típusának megfelelő sütési funkciót a választógomb forgatásával. A működésjelző lámpa bekapcsol.

2.6 **Hőmérséklet beállítása** °C. Állítsa be a hőmérsékletet a választógomb forgatásával. A beállított hőmérséklet elérésekor a kontrollámpa kikapcsol.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK

2.7 **A sütési idő beállítása. Időzítő** : állítsa be a percet a választógomb forgatásával (2.7.1). Ha a sütőt időzítő nélkül kívánja használni, fordítsa kézi helyzetbe .

Hagyományos óra: forgassa az alsó gombot balra és válassza ki a percet (2.7.2). Ha a sütőt időzítő nélkül kívánja használni, fordítsa kézi helyzetbe , és a piros nyilat állítsa egy vonalba az óramutatók által jelzett időponttal.

Digitális óra: nyomja meg a gombot. A jelzés villogni kezd (2.7.3). Állítsa be az időtartamot a + és — gombokkal (2.7.4). A villogása néhány másodperc elteltével megszűnik.

2.8 **A kezdési időpont beállítása.**

Hagyományos óra: a program, a hőmérséklet és az időtartam kiválasztását követően nyomja meg és fordítsa el a felső gombot, hogy a piros nyíl a kezdés idejét mutassa.

2.9 **A befejezési időpont beállítása.**

Digitális óra: a program, a hőmérséklet és a sütési idő kiválasztását követően nyomja meg gombot. A jelzés villogni kezd (2.9.1). Állítsa be a sütés kívánt befejezési időpontját a + és — gombokkal (2.9.2). A villogása néhány másodperc elteltével megszűnik.

2.10 **Hangjelzés funkció.**

Hagyományos óra: Állítsa a programgombot 0 helyzetbe (2.10.1). Nyomja meg a felső gombot és fordítsa el, hogy a piros nyíl a hangjelzés idejét mutassa (2.10.2). Ezt a funkciót csak akkor használhatja, ha a sütő ki van kapcsolva.

Digitális óra: nyomja meg többször a gombot. A jelzés villogni kezd (2.10.3). Állítsa be az időtartamot a + és — gombokkal (2.7.4). A jelzés villogása néhány másodperc elteltével megszűnik. Ez a funkció a sütő ki- és bekapcsolt állapotában egyaránt használható.

2.11 **Gyermekzár.** Megakadályozza, hogy a gyermekek a sütővel játsszanak.

Hagyományos óra: nyomja meg és forgassa el az alsó gombot a jelzéshez. (2.11.1)
Digitális óra: nyomja meg egyszerre a + és — gombokat, és tartsa őket nyomva 3 másodpercig. A kijelzőn a jelzés jelenik meg (2.11.2). A gyermekzár kikapcsolásához ismételje meg a műveletsort.

Figyelmeztetések: a sütési idő elteltekor fordítsa a funkció- és hőmérséklet gombokat 0 helyzetbe, és az óra gombot kézi helyzetbe . Nyissa ki a sütő ajtaját, legyen óvatos, mert a sütőből forró gőz távozhat.

3 Karbantartás és tisztítás

3.1 **A tartozékok tisztítása.** A tartozékok mosogatógépben tisztíthatók. Kézi mosogatásukhoz használjon hagyományos mosogatószert. A könnyebb tisztítás érdekében áztassa be őket.

3.2 **Az oldalrácsok tisztítása.** A sütő típusától függően vegye ki az oldalrácsokat (3.2.1, 3.2.2) vagy (3.2.3, 3.2.4). A rácsok mosogatógépben tisztíthatók. Kézi mosogatásukhoz használjon hagyományos mosogatószert, szivacsot, vagy mosogatókefét.

3.3 **A sütőtér tisztítása.** Kapcsolja be a sütő belső világítását (3.3.1, 3.3.2). **Sima falú típusok: kézi tisztítás.** A sütőt melegen tisztítsa melegvízzel és ecettel nedvesített konyharuhával. **Egyenetlen falú típusok: öntisztítás.** Sütési funkció , 30-60 perc 250ºC-on.

3.4 **A sütőtér tetejének tisztítása.** Ha a rács lehajtható (3.4.1, 3.4.2), tisztítsa forró vízzel és ecettel nedvesített konyharuhával.

3.5 **A sütő külső felületének tisztítása.** Hagyományos tisztítószereket használjon, majd puha ruhával alaposan törölje szárazra a készüléket.

Figyelmeztetések. 1. Ügyeljen, hogy a sütő ki legyen kapcsolva. **2.** Soha ne használjon gőztisztítót.

4 Hibaelhárítás

Az alábbi problémákat Ön is megoldhatja.

4.1 **A sütő nem kapcsol be.** Ellenőrizze, hogy a sütő be van-e kapcsolva, és az időkiválasztó gomb nincs-e 0 helyzetben.

4.2 **Sütés közben füst távozik a sütőből.** Csökkentse a hőmérsékletet és/vagy tisztítsa ki a sütőt (3.3 pont).

4.3 **A sütést követően zaj hallható.** Ez nem hibajelenség. Sütés után a ventilátor tovább működik, míg a belső és külső hőmérséklet lecsökken.

A digitális kijelzővel rendelkező típusok diagnosztikai rendszerrel rendelkeznek, amely észleli a meghibásodást és figyelmezteti a felhasználót.

4.4 **A sütő nem működik. A [⏲] jelzés villog.** Fordítsa a választógombot 0 állásba, és állítsa be az időt (2.3 pont).

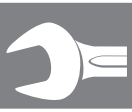
4.5 **A sütő nem működik. A [⏻] jelzés villog.** A sütő több órás működés után biztonsági okokból automatikusan kikapcsol. Fordítsa a funkcióválasztó gombot 0 helyzetbe és állítsa be az időt (2.3 pont).

4.6 **A sütő nem működik. A [⊶] jelzés villog.** Fordítsa a funkcióválasztó gombot 0 helyzetbe és kapcsolja ki a gyermekzárat (2.11 pont).

4.7 **A sütő nem működik. A [🔔] jelzés villog.** Nyomja meg bármelyik gombot.

⚠ • **Ne próbálja meg saját maga javítani a sütőt.** Forduljon a szakszervizhez.

5 Biztonság



- A sütőt kizárólag engedéllyel rendelkező szerelő helyezheti üzembe a gyártó útmutatója és ábrái alapján.
- Az elektromos csatlakozást az adattáblán megadott maximális teljesítménynek megfelelően kell beállítani, és a csatlakozónak szabályos földeléssel kell rendelkeznie.
- A sütőt ellátó áramkört egypólusú, legalább 3mm nyitással rendelkező leválasztó kapcsolóval kell ellátni.
- Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, a veszélyek megelőzése érdekében kizárólag szakképzett szerelő cserélheti.
- A sütő világításának izzócseréjekor húzza ki a sütő hálózati csatlakozóját az áramütés elkerülése érdekében.
- Ne használjon súrolószert vagy fém súrolószivacsot a sütő ajtaján, mert karcolhatja a felületét, vagy összetörheti az üveget.
- Ne engedjen kisgyermekeket a sütő közelébe, mert olyan alkatrészekhez is hozzáérhetnek, amelyek a sütés során felmelegszenek.
- Ne érintse meg a sütőtérben lévő fűtőszálakat.
- Csökkent képességekkel rendelkező személyek nem használhatják a készüléket.

6 Környezetvédelem

A sütő tervezésekor nagy gondot fordítottunk a környezetvédelemre.

Óvja Ön is a környezetet. Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha szükséges (lásd a táblázatot). Amikor lehetséges, használjon sötét színű edényeket. Hosszú sütési idő esetén kapcsolja ki a sütőt 5-10 perccel a sütési idő befejezése előtt.

Elektromos és elektronikus hulladékok kezelése.

Ne dobja ki a készüléket a háztartási hulladékkal
A sütőt megfelelő gyűjtőhelyen adja le.
A háztartási készülékek újrahasznosításával megelőzi az egészségügyi és környezeti következményeket, és takarékoskodik az energiával és egyéb erőforrásokkal.
További információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy az eladóval.

Sütési táblázat

	Étel	Program és hőmérséklet		Idő	Helyzet	Előmelegítés	Tartozékok
hús és baromfi	marha 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 perc	1	nem	
	sertés 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 perc	2	nem	
	bárány 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 perc	2	nem	
	pulyka 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 perc	1	nem	
	csirke 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 perc	1	nem	
zöldségek	sült pirospaprika 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 perc	2	nem	
	töltött paradicsom 4 fogás	200° C	220° C	15 - 19 perc	2	nem	
hal és tenger gyümölcsei	sült hekk 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 perc	2	igen	
	sült rák 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 perc	4	igen	
	sült hal 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 perc	2	igen	
	sült tőkehal 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 perc	2	igen	
egyéb	pizza	200° C	220° C	18 - 22 perc	1	igen	
	kenyér	200° C	220° C	18 - 22 perc	2	nem	
	piskóta	190° C	210° C	15 - 19 perc	2	igen	
	vajastészta	130° C	150° C	30 - 40 perc	1	nem	
	kiolvasztás, minden ételtípus	75° C			2	nem	

Návod na použitie

Dôležité: Pozorne si prečítajte tento návod na použitie predtým, než rúru prvýkrát použijete. Potrebné dokumenty a príslušenstvo nájdete vo vnútri rúry.

Tento návod na použitie je vytvorený tak, že texty súvisia s príslušnými obrázkami.

0 Určenie typu

Určite typ rúry (“a”, “b”, “c”, “d”, “e”, “f”) tak, že ovládací panel Vašej rúry porovnáte so zariadením z obrázkov.

1 Inštalácia

1.1 Rozbalenie. Odstráňte všetky ochranné prvky.

1.2 Pripojenie k elektrickej sieti. Pozorne si pozrite štítok s údajmi (1.2.1) a rozmery nábytku, do ktorého budete inštalovať rúru (1.2.2, 1.2.3.)

Samostatné rúry: Prístroj pripojte do siete jednofázovou pevnou prípojkou, súčasťou ktorej musí byť ochranný vodič (zeleno/žltý) (1.2.4). Rúru vložte do otvoru a dávajte pozor, aby prebytočný kábel nebol uložený na vrchnej časti rúry (1.2.5, 1.2.6). Pripevnite rúru k nábytku pomocou skrutiek, ktoré sú súčasťou balenia (1.2.7.)

Polivalentné rúry v kombinácii so sklokeramickou varnou doskou: Rúry sa môžu montovať iba so sklokeramickými doskami, ktoré sú odporúčané výrobcom, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Sklokeramickú dosku položte na pracovnú dosku linky a odmontujte skrinku s vypínačmi (1.2.8). Vložte varnú dosku do otvoru v pracovnej doske. Dodržte inštrukcie pre montáž (viď návod na použitie dosky) (1.2.9). Vložte rúru do otvoru v nábytku tak, aby zostal potrebný priestor na manipuláciu (1.2.10). Pripevnite skrinku s vypínačmi k rúre (1.2.11, 1.2.12). Pripojte kábel dosky ku konektoru rúry. Rúru zasuňte do celého otvoru a prichyťte ju so skrutkami, ktoré sú súčasťou balenia (1.2.14, 1.2.15). Nasuňte krúžky pod gombíky tak, aby zodpovedali intenzite tepla (1.2.16) a polohe ovládačov (1.2.17).

Súprava rúra + doska: Pripojte rúru do siete (1.2.4). Vložte sklokeramickú dosku do otvoru pracovnej dosky. Dodržte inštrukcie pre montáž (viď návod na použitie dosky) (1.2.18). Vložte rúru do otvoru v nábytku tak, aby zostal potrebný priestor pre manipuláciu (1.2.10). Pripojte sklokeramickú dosku k rúre (1.2.19). Rúru úplne zasuňte a upevnite ju skrutkami, ktoré sú súčasťou balenia (1.2.14, 1.2.15).

2 Používanie

Pred prvým použitím rúry ju ešte prázdnu zahrejte. (bez pokrmu, v pozícii , na 30 minút pri teplote 250ºC). Môže sa objaviť dym alebo zápach (sú to normálne javy, ktoré súvisia s tým, že sa zahrievajú zvyšky mastnoty a pod.). Po vychladnutí rúry ju vyčistite vlhkou handričkou.

2.1 Doplnky. Podľa typu rúry sú k dispozícii štandardný plech na pečenie (2.1.1), hlboký plech na pečenie (2.1.2) a štandardný rošt (2.1.3), ktoré sa môžu používať samostatne. Navyše máte možnosť vytvoriť súpravu pomocou ktoréhokoľvek plechu na pečenie so štandardným roštom (2.1.4). Rošt s čiastočným vysunutím (2.1.5) a rošt s úplným vysunutím (2.1.6, 2.1.7) slúžia ako podpora pre plechy na pečenie alebo pre súpravy vytvorené z plechu na pečenie a štandardného roštu (2.1.8). Pri vkladaní roštov do rúry dbajte na ich správnu polohu. Rošty majú zabezpečenie proti úplnému vysunutiu (2.1.9).

2.2 Pozície príslušenstva. K dispozícii je 5 pozícií pre umiestnenie príslušenstva 1 2 3 4 5.

2.3 Nastavenie hodín. Bežné hodiny: Stlačte spodný ovládač a súčasne ním otáčajte (2.3.1). Nastavte čas (2.3.2). **Digitálne hodiny:** Stlačte tlačidlo . Po stlačení začne ikona blikať (2.3.3). Pomocou tlačidiel +, − nastavte čas (2.3.4). Po uplynutí niekoľkých sekúnd, ikona prestane blikať (2.3.5).
Poznámka: Hodiny treba nastaviť po každom prerušení dodávky elektrickej energie a po každej zmene času.

2.4 Pečenie. Vložte potraviny do rúry. Vyberte vhodné príslušenstvo a zasuňte ho do pozície

podľa tabuľky pre pečenie. Zatvorte dvierka.

2.5 **Vyberte si funkciu pečenia.** Otáčaním vypínača pre výber zvoľte funkciu pečenia podľa vzoru . Zapne sa kontrolka funkcie.

2.6 **Nastavenie teploty** °C. Otáčaním vypínača pre výber zvoľte požadovanú teplotu pečenia. Kontrolka sa vypne, keď sa rúra nahreje na zvolenú teplotu.

FUNKCIE ČASU

2.7 **Výber dĺžky trvania pečenia. Časovač** : Zvoľte počet minút otáčaním ovládača pre výber (2.7.1). Ak chcete, aby rúra piekla bez časovača, nastavte ovládač do manuálnej polohy .

Klasické hodiny: Otočte spodným ovládačom doľava a vyberte počet minút (2.7.2). Ak chcete, aby rúra piekla bez časovača, zvoľte manuálnu polohu , a dajte do rovnakej polohy červenú šípku s hodinami, ktoré označujú hodinové ručičky.

Digitálne hodiny: Stlačte tlačidlo a ikona začne blikať (2.7.3). Trvanie pečenia nastavte tlačidlami +, — (2.7.4). Po niekoľkých sekundách ikona prestane blikať.

2.8 **Výber hodiny začiatku pečenia.**

Klasické hodiny: Po zvolení programu, teplote a trvania pečenia, stlačte vrchný ovládač a točte ním, až pokiaľ červená šípka nebude ukazovať hodinu začiatku pečenia.

2.9 **Výber hodiny ukončenia pečenia.**

Digitálne hodiny: Po zvolení programu, teploty a dĺžky trvania pečenia, stlačte tlačidlo a ikona prestane blikať (2.9.1). Hodinu ukončenia pečenia nastavte stláčaním tlačidiel +, — (2.9.2). Po niekoľkých sekundách ikona prestane blikať.

2.10 **Funkcia „Časovač“.**

Klasické hodiny: Ovládačom pre program vyberte pozíciu 0 (2.10.1). Stlačte a otočte vrchným ovládačom až pokiaľ červená šípka neukáže želanú hodinu upozornenia (2.10.2). Táto funkcia je funkčná iba ak je rúra vypnutá.

Digitálne hodiny: Viackrát stlačte tlačidlo a ikona začne blikať (2.10.3). Nastavte dĺžku trvania tlačidlami +, — (2.7.4). Po niekoľkých sekundách ikona prestane blikať. Funkcia je funkčná pri zapnutej aj vypnutej rúre.

2.11 **Funkcia blokovania.** Pre zabránenie manipulácie deťom.

Klasické hodiny: Stlačte spodný ovládač a otáčajte ním až pokiaľ nevyberiete ikonu . (2.11.1)
Digitálne hodiny: Počas 3 sekúnd stláčajte súčasne tlačidlá +, — a zobrazí sa ikona (2.11.2). Pre odblokovanie postup zopakujte.

Upozornenia pre používanie: Po ukončení pečenia ovládače teploty a funckií uveďte do polohy 0 a časový ovládač do polohy . Opatrne otvorte dvierka rúry – môže z nej vyjsť horúca para.

3 Údržba a čistenie

3.1 **Čistenie príslušenstva.** Príslušenstvo sa môže umývať v umývačkách riadu. Pri ručnom umývaní použite bežné čistiace prostriedky. Pre uľahčenie čistenia môžete príslušenstvo zamočiť.

3.2 **Čistenie bočných vodiacich líšt.** Vyberte bočné vodiace lišty podľa obrázkov (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4). Je možné ich umývať v umývačke riadu. Pri ručnom umývaní použite bežné čistiace prostriedky. Pre uľahčenie čistenia použite špongiu alebo kefu.

3.3 **Čistenie vnútra rúry.** Zažnite vnútorné svetlo (3.3.1, 3.3.2). **Typy rúr s hladkými stenami: ručné umývanie.** Rúru vyčistite pri miernej teplote použitím handričky namočenej v teplej vode a octe. **Typy rúr s katalytickými stenami: použitie samočistiacu funkciu.** Zvoľte funkciu pečenie , pri 250°C nechajte rúru zapnutú 30 – 60 minút bez jedla.

3.4 **Čistenie stropu rúry.** Sklopte hornú špirálu, ak to Váš model umožňuje (3.4.1, 3.4.2) a vyčistite strop handričkou namočenou v teplej vode a octe.

3.5 **Čistenie rúry z vonkajšej strany.** Použite prostriedky s neutrálnym PH, jemne osušte handričkou.

Upozornenie pre používanie. 1. Pred čistením sa uistite, že rúra je vypnutá. **2.** NIKDY nepoužívajte parné čističe.

4 Riešenie problémov

Sú problémy, ktoré môžete vyriešiť aj sami bez privolania servisu.

4.1 **Rúra nefunguje.** Skontrolujte, či je rúra zapojená do elektrickej siete a/alebo či ovládač času nie je v polohe 0.

4.2 **Dym počas pečenia.** Znížte teplotu a/alebo vyčistite rúru (bod 3.3).

4.3 **Rúra po pečení robí hluk.** Je to bežný jav, ventilátor pracuje až pokiaľ sa vnútorná teplota rúry temer nevyrovná s vonkajšou.

Typy s displejom majú zabudovaný diagnostický systém, ktorý vyhľadáva a oznamuje niektoré chyby. Na displeji sa zobrazí:

4.4 **Nefunguje. Bliká ikona** [⏲]**.** Uveďte ovládač pre funkcie do polohy 0 a nastavte čas (bod 2.3).

4.5 **Nefunguje. Bliká** [⏻]**.** Rúra bola v prevádzke nepretržite niekoľko hodín a z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojila. Ovládač funkcií otočte do polohy 0 a nastavte čas (bod 2.3).

4.6 **Nefunguje. Bliká ikona** [⊶]**.** Ovládač funkcií otočte do polohy 0 a odblokujte rúru (bod 2.11).

4.7 **Nefunguje. Bliká ikona** [🔔]**.** Stlačte ktorékoľvek tlačidlo.

⚠ **• Nemanipulujte rúrou, aby ste ju opravili.** Zavolajte servis.

5 Bezpečnosť

- Montáž rúry musí realizovať autorizovaný servisný technik, ktorý sa bude riadiť inštrukciami a nákresmi výrobcu.
- Elektrická inštalácia musí zohľadňovať maximálny príkon spotrebiča uvedený na typovom štítku a musí byť vykonaná podľa platných predpisov.
- V obvode napájania musí byť zaradené zariadenie, ktoré odpája všetky póly zdroja a vzdialenosť jeho kontaktov v rozpojenom stave je minimálne 3 mm.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený autorizovaným servisom, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- V prípade výmeny žiarovky sa uistite, že prístroj je vypnutý, aby sa predišlo prípadným zásahom elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte brúsiace čistiace prostriedky ani kovové drôtenky na čistenie dvierok rúry. Mohol by sa nimi poškrabať a zničiť sklenený povrch.
- Dajte pozor, aby sa malé deti nepribližovali k rúre. Počas pečenia sa môžu zahriať aj zvonku prístupné časti rúry.
- Nedotýkajte sa ohrevných telies vo vnútri rúry.
- Spotrebič nie je určený na používanie ľuďmi so zníženou mentálnou schopnosťou ani deťmi.

6 Životné prostredie

Rúra bola vyrobená podľa zásad pre ochranu životného prostredia.

Rešpektujte životné prostredie. Rúru predhrievajte iba v prípadoch, kedy je to skutočne potrebné (viď tabuľku). Používajte najmä nádoby tmavej farby. Pri dlhej dobe pečenia vypnite rúru 5 až 10 minút pred plánovaným ukončením pečenia.

Vyradenie spotrebiča z prevádzky.

Vyradený spotrebič nemiešajte s bežným netriedeným odpadom z domácnosti. Vyradenú rúru odneste do špeciálneho zberného centra pre zber elektroodpadu. Recyklovanie domácich spotrebičov zabraňuje negatívnym vplyvom na zdravie človeka, na životné prostredie a pomáha šetriť energiu a prírodné zdroje. Viac informácií získate na www.envidom.sk, prípadne kontaktujte miestne úrady alebo predajné miesto, kde ste spotrebič kúpili.

Tabuľka pečenia

	Jedlo	Program a teplota		Čas	Pozícia	Predhriatie	Príslušenstvo
Mäso a hydinové mäso	Teľacie mäso 1,5 Kg	190° C	210° C	50 - 60 min	1	Nie	
	Bravčové mäso 1,5 Kg	150° C	180° C	85 - 95 min	2	Nie	
	Baranie mäso 1,2 Kg	200° C	220° C	40 - 50 min	2	Nie	
	Morčacie mäso 4 Kg	170° C	190° C	115 - 125 min	1	Nie	
	Kuracie mäso 1,25 Kg	210° C	230° C	50 - 60 min	1	Nie	
Zelenina	Pečené červené papričky 1,25 Kg	190° C	210° C	30 - 40 min	2	Nie	
	Plnené paradajky 4 jednotky	200° C	220° C	15 - 19 min	2	Nie	
Ryby a dary mora	Pečený pstruh 1,5 Kg	210° C	230° C	7 - 9 min	2	Áno	
	Opekané langusty 1 Kg	220° C	240° C	4 - 5 min	4	Áno	
	Pečené ryby 1 Kg	200° C	220° C	13 - 17 min	2	Áno	
	Opekaná treska 1,5 Kg	210° C	220° C	7 - 9 min	2	Áno	
Rôzne	Pizza	200° C	220° C	18 - 22 min	1	Áno	
	Chlieb	200° C	220° C	18 - 22 min	2	Nie	
	Muffiny	190° C	210° C	15 - 19 min	2	Áno	
	Nákyp	130° C	150° C	30 - 40 min	1	Nie	
	Odmrazovanie všetkých typov potravín	75° C			2	Nie	

يدوي الإرشادات

مهما جدا: إقرأ هذا اليدوي كليا قبل استعمال الفرن. الوثائق و اللوازم، سوف تجدها داخل الفرن.
هذا اليدوي هو مصمم بشكل أن النصوص لها علاقة بالرسومات الموافقة.

0 تعين النوع

تعِرف على نوع فرنك
(“a”, “b”, “c”, “d”, “e”, “f”)
شراء لوحة جهاز التحكم لجهازك مع كتاب الصور.

1 تركيب

1.1 السحب من الصندوق.
إسحب جميع عناصر الوقاية

2.1الصلة إلى الشبكة الكهربائية
و خذ دائما بعين الإعتبار معلومات لوحة المميزات (1.2.1) و مقاييس الأثاث الذي سوف يركز فيه الفرن (2.2.1 و 3.2.1)

أفران مستقلة:
الجهاز يجب صلته إلى الشبكة عن طريق اتصال مثبّت أحاديّ الطور، و الذي من خلاله، الصلة المحايدة (اللون الأزرق) بالمحايد يجب أن تبقى مضمونة (4.2.1).
أدخل الفرن في الفراغ مع الإنتباه أن الحبل الزائد لا يبقى في الجهة العلوى (5.2.1، 6.2.1) ثبته إلى الأثاث بالمسمارين المزود بهما (7.2.1)

أفران متعددة التكافؤ للوحات الفيتروسيراميك:
الفرن سوف يركب فقط باللوحات الفيتروسيراميكية المنصوح بها من طرف الصانع لأجل تفادي الخطر.
ضع لوحة الطبخ أعلى الفوقانية و أطلق صندوق عواكس التيار (8.2.1). أدخل اللوحة في فراغ الفوقانية مع احترام قوانين التركيب (أنظر إلى يدوي اللوحة) (9.2.1).
أدخل الفرن في فراغ الأثاث مع ترك فاصل من أجل مناورته (10.2.1). ربط الصندوق إلى الفرن (11.2.1، 12.2.1). صل اللوحة إلى الفرن (13.2.1). أدخل الفرن إلى العمق و ثبته بالمسمارين المزود بهما (14.2.1، 15.2.1). الضغط على تتمّات جهاز التحكم، حسب نوع مركز الحرارة (16.2.1) و أجهزة التحكم (17.2.1).

طاقم الفرن + اللوحة:
صل الفرن إلى الشبكة (4.2.1). أدخل اللوحة في فراغ الفوقانية مع احترام قوانين التركيب (أنظر إلى يدوي اللوحة) (18.2.1).
أدخل الفرن في فراغ الأثاث مع ترك فاصل من أجل مناورته (10.2.1). صل اللوحة إلى الفرن (19.2.1).
أدخل الفرن إلى العمق و ثبته بالمسمارين المزود بهما (14.2.1، 15.2.1)

2 الاستعمال

قبل استعمال فرنك الجديد لاول مرة سخنه في الخواء.
(بدون طعام، 250 درجة و مدة 30 دقيقة). ممكن تكون الدخان أو رائحة كريهة (هو عادي بسبب سخونة بقايا الدسم، إلخ). حينما يبرد، قم بنظافة مسبقة بالداخل مع استعمال ستارة مبللة.

1.2 لوازم
حسب النوع، تحتوي على طبق ذو القياس الموحد
(1.1.2) طبق عميق(2.1.2)
(3.1.2) ومشواة ذات القياس الموحد
و الذين يعملون بشكل مستقل، إضافة أنه من الممكن لك استعمال أي طبق مع الطبق ذو القياس الموحد.
و (4.1.2)مكونا بهذا طاقم. مشواة السحب الجزئية
(5.1.2) ومشواة السحب الكلية
(6.1.2, 7.1.2) هم دعامة الأطباق أو الطاقم
(8.1.2)قدر وضعية المشاوي عند إدخالها.
(9.1.2)تحتوي على حواجز جانبية لتفادي القلب.

2.2 وضعية اللوازم
تحتوي على5 وضعيات من اجل وضع اللوازم

3.2 ضبط الساعة، ساعة عادية:
إضغط على جهاز التحكم الأسفل و حول (1.3.2) أضبط الساعة (2.3.2)

ساعة ديجيتال:
اضغط على المفتاح و سوف يشرع في الرف (3.3.2)
أضبط الساعة بالمفاتيح +،- (4.3.2)
وبعد بعض الدقائق سوف يتوقف عن الرف (5.3.2).
ملاحظة:
قم بضبط الساعة من جديد بعد توقف الممون الكهربائي او عند تغير التوقيت.

4.2 طعام للطبخ
أدخل الطعام إلى الفرن.
اختر الازمة(ج) ووضعيتها، استشارة مسبقة للا ئحة الطبخ.
إقفل الباب.

ساعة ديجيتال:
اضغط عدة مرات المفتاح،
سوف يقوم بالرف
اضبط الزمن بالمفاتيح +،- (4.7.2). و بعد بعض
(3.10.2).الثواني
سوف يتوقف عن الرف. يعمل عندما يكون الفرن مشتعل
و منطفأ.
11.2 وظيفة الحصر
لتفادي الإستعمال من طرفالأطفال.
ساعة عادية
اضغط على جهاز التحكم الأسفل و حوله إلى اختيار.
(1.11.2).
ساعة ديجيتال:
اضغط مدة3 ثواني في نفس الوقت المفاتيح +، - و سوف يظهر
(2.11.2).
من أجل رفع الحصر كرر العملية.

نصائح الأستعمال:
عندما ينتهي وقت الطبخ، ضع اجهزة تحكم العمل و الحرارة
في الوضعية **0** و جهاز تحكم الوقت في وضعية اليد
. افتح بحذر باب الفرن، إذ أنه من الممكن خروج بخار ساخن.

3 صيانة و نظافة

1.3 نظافة اللوازم
هي صالحة لغسالة الصحون. و إذا ما نظفتهم باليد، استعمل المطهر
ذو الآستعمال العادي.
ضعهم في الماء مسبقا لتسهيل النظافة.

2.3 نظافة المقادات الجانبية.
اسحب المقادات، حسب النوع. هي صالحة لغسالة الصحون.
(4.2.3, 3.2.3), (2.2.3, 1.2.3)
إذا ما نظفتها باليد، استعمل مطهر ذو الاستعمال العادي و بمساعدة
إسفنجة أو فرشاة.

3.3 نظافة داخل الفرن.
(2.3.3, 1.3.3)ولع الضوء الداخلي.
أنواع بجدران ملساء: النظافة اليدوية.
نظف الفرن بحرارة معتدلة بمساعدة ستارة مع الماء الساخن و
الخل.
أنواع بجدران خشان: تنظف نفسها بنفسها.
وظيفة الطبخ، عند 250 درجة و 30-60 دقيقة من الزمن.
4.3 نظافة السقف.
(2.4.3, 1.4.3)إذا ما المشواة هي قابلة للميل،
استعمل ستارة مع الماء الساخن و الخل.
5.3 نظافة خارج الفرن.
استعمل منتوجات محايدة، نشفه جيدا بستارة ناعمة.

نصائح الاستعمال:
1. تأكد أن الفرن منطفأ.
2. لا تستعمل أبدا آلات النظافة بالبخار.

5.2 اختر وظيفة الطبخ.
اختر وظيفة الطبخ حسب النوع، مع تحويل المفتاح المختار.
سيشتغل مصباح دليل العمل.

6.2 اختر الحرارة.
اختر الحرارة مع تحويل المفتاح المختار.
مصباح الدليل سينطفأ حينما يدرك الحرارة المختارة.

وظائف الوقت.

7.2 اختيار المدة.
مقسة الوقت:
اختر الدقائق مع تحويل المفتاح المختار.
(1.7.2). و إذا ما كنت تريد أن يعمل بدون تحديد الوقت، ضعه
في الوضعية اليدوية.
ساعة عادية
حول المفتاح الأسفل إلى اليسار و اختر الدقائق
(2.7.2). و إذا ما كنت تريد أن يعمل بدون تحديد الوقت،
ضعه في الوضعية اليدوية.
و اجعل أن ينطبق السهم الأحمر مع الساعات التي تشير إلى عقارب
الساعة.
الساعة ديجيتال
اضغط على المفتاح،و سوف يقوم بالرف
(3.7.2). اضبط المدة بالفاتيح +، -
(4.7.2). و بعد بعض الثواني
سوف يتوقف عن الرف.

8.2 اختيار ساعة البداية
ساعة عادية
عند اختيار البرنامج،
الحرارة و المدة، اضغط على جهاز التحكم الأعلى و حوله إلى أن
السهم الأحمر يشير إلى ساعة البداية.

9.2 اختيار ساعة النهاية
ساعة ديجيتال
عند اختيار البرنامج،الحرارة و المدة،
اضغط علىالمفتاح،
سوف يقوم بالرف
اضبط الساعة التي ترغب أن يتوقف فيها مع الضغط على المفاتيح
(1.9.2) +،- (2.9.2). و بعد بعض الثواني
سوف يتوقف عن الرف.

10.2 وظيفة المنبه
ساعة عادية:
اختر الوضعية**0**بجهاز تحكم البرنامج
(1.10. 2)
اضغط و حول جهاز التحكم الأعلى إلى أن السهم الأحمر يشير إلى
(2.10.2)ساعة التحدير،
يعمل فقط إذا ما كان الفرن منطفأ.

.إذا ما فسد حبل التغذية الكهربائية، يجب تعويضه بمصلحته بعد البيع أو بعامل مؤهل مشابه، بهدف تفادي الخطر.

.تحقق من انفصال الجهاز قبل تغير المصباح الكهربائي، لتفادي صدمات كهربائية ممكنة.

. تفادي استعمال موارد النظافة الساحجة أو ممسحة قوية من الحلفاء لتنظيف باب الفرن، إذ أنه من الممكن خمش السطح و التسبب في شق الزجاج.

. إبعاد الأطفال الصغار دائما من الفرن. خلال العمل، هناك أجزاء من السهل الوصول إليها التي من الممكن أن تسخن.

. تفادي لمس عناصر ساخنة داخل الفرن.

. هذا الجهاز ليس موجه للاستعمال من طرف أشخاص ذات القدرة المنخفضة.

6 الوسط الطبيعي

الفرن قد خطط مع التفكير في الحفاظ على الوسط الطبيعي.

احترم الوسط الطبيعي.

سخن مسبقا الفرن فقط عند الحاجة (استشر اللوحة).
استعمل من الأفضل قوالب ذات اللون المغلوق. من أجل مدة طويلة من الطبخ اطفأ الفرن 5 أو 10 دقائق قبل الوقت المحدد.

تنظيم بقايا الأجهزة الكهربائية و الإلكترونية.

لا تتخلص من الاجهزة بمزجها مع بقايا البيت عامة.

سلم فرنك بمركز خاص بجمع البقايا.

جمع بقايا الآلات الكهربائية يتحاشى نتائج سلبية للصحة، الوسط الطبيعي و يسمح توفير الطاقة و الخدمات.

للمزيد من المعلومات، اتصل بالسلطات المحلية أو المتجر أين اشتريت الفرن.

4 .حلول المشاكل

هناك مجموعة من الحوادث التي بإمكانك حلها بنفسك.
1.4 لا يعمل.
تأكد أنه متصل بالشبكة الكهربائية، و/أو أن جهاز تحكم اختيار الوقت ليس
في وضعية **0**
2.4 خروج الدخان خلال الطبخ.
خفض الحرارة و/او نظف الفرن (3.3 النقطة).

3.4 يقوم بضجيج بعد الطبخ.
هو عادي، المروحة تستمر في العمل إلى تخفيض حرارة الداخل و الخارج.
أنواع بالشاشة ديجيتال تضم جهاز تشخيصي الذي يكشف و يخبر قبل أي حادث.
يمكنك أن تظهره بالشاشة.

4.4 لا يعمل، يرف

ضع جهاز التحكم لاختيار الوظائف في **0**
و اضبط الساعة (3.2 النقطة).

5.4 لا يعمل. يرف .
الفرن قد عمل مدة ساعات متعددة و من أجل أسباب الأمن فقد توقف عن العمل بشكل أوتوماتيكي. ضع جهاز تحكم الوظائف في **0**
و اضبط الساعة(3.2 النقطة).

6.4 لا يعمل. يرف
ضع جهاز التحكم الاختياري للوظائف في **0**
و زول حصر الفرن (11.2 النقطة).

7.4 يعمل. يرف
اضغط على أي مفتاح.

⚠ لا تستعمل الفرن بعد إصلاحه،
اتصل بالمصلحة التقنية

5 الوقاية

.تركيب الفرن، يجب القيام به من طرف عامل مرخص له بذلك، و الذي سيتبع إرشادات و تخطيطات الصانع.

.التركيب الكهربائي يجب أن يكون حسب مقياس القوة العالية يشير في صفيحة المميزات و مأخذ التيار الكهربائي مع مأخذ الأرض القانوني.

.دورة الشبكة التي تغذي الفرن، يجب أن تحتوي على مفتاح قاطع كهربائي قطبي كلي لعلى الأقل 3 ملمتر كحاجز بين الاتصال.

لائحة الطبخ

	الطعام	البرنامج و الحرارة	التوقت	الوضعية	قبل التسخين	اللوازم
اللحم و الطيور	لحم البقر 1,5 كيلوغرام	190 درجة 210 درجة	50 - 60 دقيقة	1	لا	
	لحم الخنزير 1,5 كيلوغرام	150 درجة 180 درجة	85 - 95 دقيقة	2	لا	
	لحم الخروف 1,2 كيلوغرام	200 درجة 220 درجة	40 - 50 دقيقة	2	لا	
	الديك الرومي 4 كيلوغرام	170 درجة 190 درجة	115 - 125دقيقة	1	لا	
	الدجاج 1,25 كيلوغرام	210 درجة 230 درجة	50 - 60 دقيقة	1	لا	
الخضر	فلافل حمراء مشوية 1,25 كيلوغرام	190 درجة 210 درجة	30 - 40 دقيقة	2	لا	
	طماطم محشوة 4 أجزاء.	200 درجة 220 درجة	15 - 19 دقيقة	2	لا	
الحوت و المحارات	مرلان مشوية 1,5 كيلوغرام	210 درجة 230 درجة	7 - 9 دقيقة	2	نعم	
	جمبري في الفرن 1 كيلوغرام	220 درجة 240 درجة	4 - 5 دقيقة	4	نعم	
	سمك مشوي 1 كيلوغرام	200 درجة 220 درجة	13 - 17 دقيقة	2	نعم	
	بكلاه في الفرن 1,5 كيلوغرام	210 درجة 220 درجة	7 - 9 دقيقة	2	نعم	
أشياء مختلفة	بيزا	200 درجة 220 درجة	18 - 22 دقيقة	1	نعم	
	خبز	200 درجة 220 درجة	18 - 22 دقيقة	2	لا	
	مادلين	190 درجة 210 درجة	15 - 19 دقيقة	2	نعم	
	فلان	130 درجة 150 درجة	30 - 40 دقيقة	1	لا	
	إذابة جميع أنواع الأطعمة	75 درجة		2	لا	

Manual d'instruccions

Molt important: llegeix íntegrament aquest manual abans d'utilitzar el forn. La documentació i els accessoris els trobaràs a l'interior del forn.

Aquest manual està dissenyat de manera que els textos estiguin relacionats amb els dibuixos corresponents.

0 Identificació

Identifica el model del teu forn ("**a**", "**b**", "**c**", "**d**", "**e**", "**f**") comparant la placa de comandaments del teu aparell amb la de les il·lustracions.

1 Instal·lació

1.1 Desembalatge. Retira tots els elements protectors.

1.2 Connexió a la xarxa elèctrica. Tingues sempre en compte les dades de la placa de característiques (1.2.1) i les mides del moble on s'ha d'encastar el forn (1.2.2, 1.2.3).

Forns independents: cal connectar l'aparell a la xarxa elèctrica per mitjà d'una connexió fixa monofàsica, en la qual cal garantir la connexió neutre (color blau) amb neutre (1.2.4). Introdueix el forn al forat mirant que el cable que sobra no quedi a la part superior (1.2.5, 1.2.6). Subjecta'l al moble amb els dos cargols proporcionats (1.2.7).

Forns polivalents per a plaques vitroceràmiques: el forn només es pot instal·lar amb les plaques vitroceràmiques que recomana el fabricant per tal d'evitar perills. Col·loca la placa de cocció sobre el taulell i desenganxa la caixa dels commutadors (1.2.8). Introdueix la placa en el forat del taulell, complint tots els requisits d'instal·lació (vegeu manual de la placa) (1.2.9). Introdueix el forn en el forat del moble deixant espai per poder manipular (1.2.10). Colla la caixa al forn (1.2.11, 1.2.12). Connecta la placa al forn (1.2.13). Introdueix el forn fins al fons i subjecta'l amb els dos cargols proporcionats (1.2.14, 1.2.15). Col·loca a pressió els suplements dels comandaments, segons el tipus de focus de calor (1.2.16) i els comandaments (1.2.17).

Conjunt forn + placa: connecta el forn a la xarxa (1.2.4). Introdueix la placa en el forat del taulell, complint tots els requisits d'instal·lació (vegeu manual de la placa) (1.2.18). Introdueix el forn en el forat del moble deixant espai per poder manipular (1.2.10). Connecta la placa al forn (1.2.19). Introdueix el forn fins al fons i subjecta'l amb els dos cargols proporcionats (1.2.14, 1.2.15).

2 Ús

Abans d'utilitzar el forn per primera vegada, escalfa'l en bui (sense cap aliment, en posició , 250ºC i durant 30 minuts). Pot ser que faci fum o pudor (és normal a causa de l'escalfament de les restes de greix, etc.) Un cop fred, neteja'l passant un drap humit per l'interior.

2.1 Accessoris. Segons model, disposes de safata estàndard (2.1.1), safata profunda (2.1.2) i graella estàndard (2.1.3) que funcionen de manera independent. A més, pots combinar qualsevol de les safates amb la graella estàndard (2.1.4) formant un conjunt. La graella d'extracció parcial (2.1.5) i la graella d'extracció total (2.1.6, 2.1.7) són el suport de les safates o conjunt (2.1.8). Tingues en compte la posició de les graelles quan les introdueixis en l'interior. Tenen topalls laterals antibolcada (2.1.9).

2.2 Posició accessori. Tens 5 posicions per col·locar els accessoris 1 2 3 4 5.

2.3 Ajust de l'hora. Rellotge convencional: prem el comandament inferior i gira'l (2.3.1). Ajusta l'hora (2.3.2). **Rellotge digital:** prem la tecla i parpellejarà (2.3.3). Ajusta l'hora amb les tecles +, − (2.3.4). Al cap d'uns segons deixarà de parpellejar (2.3.5).
Nota: torna a ajustar l'hora després d'una interrupció en el subministrament elèctric o quan hi hagi un canvi d'hora.

2.4 Aliment que es vol cuinar. Introdueix l'aliment al forn. Selecciona l'accessori(s) i la posició, després d'haver consultat la taula de cocció. Tanca la porta.

2.5 Selecció funció cocció.
Selecciona la funció de cocció segons model girant el comandament de selecció. El pilot de funcionament s'engegarà.

2.6 Selecció de la temperatura [°C]. Selecciona la temperatura girant el comandament de selecció. El pilot s'apagarà quan s'arribi a la temperatura seleccionada.

FUNCIONS DE TEMPS

2.7 Selecció de la durada. Temporitzador : selecciona els minuts girant el comandament de selecció. (2.7.1). Si vols que funcioni sense límit de temps, posa'l en posició manual.

Rellotge convencional: gira el comandament inferior a l'esquerra i selecciona els minuts (2.7.2). Si vols que funcioni sense límit de temps, posa'l en posició manual i fes coincidir la fletxa vermella amb les hores que indiquen les agulles del rellotge.

Rellotge digital: prem la tecla i parpellejarà [▶|] (2.7.3). Ajusta la durada amb les tecles +, — (2.7.4). Al cap d'uns segons [▶|] deixarà de parpellejar.

2.8 Selecció hora inici.

Rellotge convencional: un cop seleccionat el programa, la temperatura i la durada, prem el comandament superior i gira'l fins que la fletxa vermella indiqui l'hora d'inici.

2.9 Selecció hora finalització.

Rellotge digital: un cop seleccionat el programa, la temperatura i la durada, prem la tecla i parpellejarà [▶|] (2.9.1). Ajusta l'hora a la qual vols que finalitzi, prement les tecles +, — (2.9.2). Al cap d'uns segons [▶|] deixarà de parpellejar.

2.10 Funció avisador.

Rellotge convencional: Selecciona la posició **0** amb el comandament de programa (2.10.1). Prem i gira el comandament superior fins que la fletxa vermella indiqui l'hora d'avís (2.10.2). Només funciona si el forn està apagat.

Rellotge digital: prem diverses vegades la tecla i parpellejarà [🔔] (2.10.3). Ajusta la durada amb les tecles +, — (2.7.4). Al cap d'uns segons [🔔] deixarà de parpellejar. Funciona amb el forn encès i apagat.

2.11 Funció de bloqueig. Per evitar manipulacions per part dels nens.

Rellotge convencional: prem el comandament inferior i gira'l fins a seleccionar .(2.11.1)
Rellotge digital: prem durant 3 segons simultàniament les tecles +, — i visualitzaràs [⊶] (2.11.2). Per desbloquejar-lo, repeteix l'operació.

Advertències d'ús: un cop finalitzat el temps de cocció, posa els comandaments de funció i temperatura en posició **0** i el comandament de temps en posició mà . Obre amb cura la porta del forn, ja que pot sortir-ne vapor calent.

3 Manteniment i neteja

3.1 Neteja dels accessoris. Són aptes per rentar-los al rentavaixella. Si els neteges a mà, fes servir detergent d'ús corrent. Posa'ls en remull per facilitar-ne la neteja.

3.2 Neteja de guies laterals. Extreu les guies (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) segons model. Són aptes per rentar-les al rentavaixella. Si les neteges a mà, fes servir detergent d'ús corrent i una esponja o raspall.o.

3.3 Neteja interior del forn. Encén el llum interior (3.3.1, 3.3.2). **Models amb parets llises: neteja manual.** Neteja el forn a temperatura tèbia, passant-hi un drap amb aigua calenta i vinagre. **Models amb parets rugoses: autonetejadors.** Funció de cocció , a 250ºC i 30-60 minuts de durada.

3.4 Neteja del sostre. Si la graella és abatible (3.4.1, 3.4.2), passa-hi un drap amb aigua calenta i vinagre.

3.5 Neteja exterior del forn. Fes servir productes neutres, asseca'l bé amb un drap suau.

Advertències d'ús: 1. Assegura't que el forn està apagat. **2.** Mai no utilitzis màquines de neteja a vapor.

4 Solució de problemes

Hi ha una sèrie d'incidències que pots resoldre tu mateix.

4.1 No funciona. Comprova si està connectat, i/o que el comandament de selecció de temps està a **0**.

4.2 Durant la cocció surt fum. Redueix la temperatura i/o neteja el forn (punt 3.3).

4.3 Després de la cocció fa soroll. És normal, el ventilador continua funcionant fins que no es redueix la temperatura de l'interior i la de l'exterior.

Els models amb pantalla digital incorporen un sistema de diagnòstic que detecta i avisa de qualsevol incidència. A la pantalla, hi veuràs:

4.4 No funciona. Parpelleja [⏲] Posa el comandament de selecció de funcions a **0** i ajusta l'hora (punt 2.3).

4.5 No funciona. Parpelleja [⏻] El forn ha estat funcionant durant diverses hores i per raons de seguretat s'ha desconnectat de manera automàtica. Posa el comandament de selecció de funcions a **0** i ajusta l'hora (punt 2.3).

4.6 No funciona. Parpelleja [⊶] Posa el comandament de selecció de funcions a **0** i desbloqueja el forn (punt 2.11).

4.7 Funciona. Parpelleja [⏻] Prem qualsevol tecla.

⚠ • **No manipulis el forn per reparar-lo,** truca al servei tècnic.

5 Seguretat

- La instal·lació del forn l'ha de dur a terme un instal·lador autoritzat, que cal que segueixi les instruccions i esquemes del fabricant.
- La instal·lació elèctrica ha d'estar dimensionada a la potència màxima que s'indica a la placa de característiques i la presa de corrent elèctrica amb presa a terra reglamentària.
- El circuit de la xarxa que alimenta el forn ha de tenir un interruptor de tall omnipolar de com a mínim 3 mm de separació entre contactes.
- Si el cable d'alimentació està danyat cal que el servei de postvenda o personal qualificat similar el substitueixi, per tal d'evitar perills.
- Assegura't que l'aparell està desconnectat abans de substituir la làmpada per tal d'evitar possibles xocs elèctrics.
- No utilitzis productes de neteja abrasius o fregalls metàl·lics durs per netejar la porta del forn, ja que es pot ratllar la superfície i provocar que el vidre s'esmicoli.
- No permetis que els nens petits s'acostin al forn. Durant el funcionament, hi ha certes parts accessibles que es poden escalfar.
- Evita tocar els elements calefactors de dins del forn.
- Aquest aparell no està pensat perquè l'utilitzin persones amb capacitats reduïdes.

6 Medi Ambient

El forn ha estat dissenyat pensant en la conservació del medi ambient.

Respecta el medi ambient. Preescalfa el forn només quan realment calgui (consulta la taula). Utilitza preferentment motllos d'un color fosc. En períodes llargs de fornejat desconnecta el forn 5 o 10 minuts abans del temps previst.

Gestió de residus d'aparells elèctrics i electrònics.

No eliminis els aparells barrejant-los amb residus domèstics generals.
Porta el teu forn a un centre especial de recollida.
El reciclatge d'electrodomèstics evita conseqüències negatives per a la salut i el medi ambient i permet estalviar energia i recursos.
Si vols més informació, posa't en contacte amb les autoritats locals o amb l'establiment on vas comprar el forn.

Taula de cocció

	Aliment	Programa i temperatura		Temps	Posició	Preescal-fament	Accessoris
carn i au	vedella 1,5 kg	190º C	210º C	50 - 60 min	1	no	
	porc 1,5 kg	150º C	180º C	85 - 95 min	2	no	
	xai 1,2 kg	200º C	220º C	40 - 50 min	2	no	
	gall d'indi 4 kg	170º C	190º C	115 - 125 min	1	no	
	pollastre 1,25 kg	210º C	230º C	50 - 60 min	1	no	
verdures	pebrots vermells escalivats 1,25 kg	190º C	210º C	30 - 40 min	2	no	
	tomàquets farcits 4 unit.	200º C	220º C	15 - 19 min	2	no	
peix i marisc	lluç rostit 1,5 kg	210º C	230º C	7 - 9 min	2	sí	
	llagostins al forn 1 kg	220º C	240º C	4 - 5 min	4	sí	
	peixos rostits 1 kg	200º C	220º C	13 - 17 min	2	sí	
	bacallà al forn 1,5 kg	210º C	220º C	7 - 9 min	2	sí	
varis	pizza	200º C	220º C	18 - 22 min	1	sí	
	pa	200º C	220º C	18 - 22 min	2	no	
	magdalenes	190º C	210º C	15 - 19 min	2	sí	
	flam	130º C	150º C	30 - 40 min	1	no	
	descongelació de tot tipus d'aliments	75º C			2	no	

Manual de instrucións

Moi importante: Le integramente este manual antes de utilizares o forno. Atoparás a documentación e accesorios no interior do forno.

Este manual está deseñado de forma que os textos estean relacionados cos debuxos correspondentes.

0 Identificación

Identifica o modelo do teu forno (“**a**”, “**b**”, “**c**”, “**d**”, “**e**”, “**f**”) comparando o panel de mandos do teu aparello co das ilustracións.

1 Instalación

1.1 Desembalaxe. Retira todos os elementos de protección.

1.2 Conexión á rede eléctrica. Ten sempre en conta os datos da placa de características (1.2.1) e as medidas do moble no que se vai encaixar o forno (1.2.2, 1.2.3).

Fornos independentes: cómpre que o aparello se conecte á rede mediante unha conexión fixa monofásica, na cal a conexión neutro (cor azul) con neutro debe quedar garantida (1.2.4). Introduce o forno no oco coidando que o cable sobrante non quede na parte superior (1.2.5, 1.2.6). Suxéitao ao moble cos dous parafusos subministrados (1.2.7).

Fornos polivalentes para placas vitrocerámicas: o forno só se instalará coas placas vitrocerámicas recomendadas polo fabricante co fin de evitar un perigo. Coloca a placa de cocción enriba da encimeira e solta a caixa dos conmutadores (1.2.8). Introduce a placa no oco da encimeira cumprindo os requisitos de instalación (véxase o manual da placa) (1.2.9). Introduce o forno no oco do moble deixando espazo para a súa manipulación (1.2.10). Aparafusa a caixa ao forno (1.2.11, 1.2.12). Conecta a placa ao forno (1.2.13). Introduce o forno ata o fondo e suxéitao cos dous parafusos subministrados (1.2.14, 1.2.15). Coloca a presión os suplementos dos mandos, segundo o tipo de foco de calor (1.2.16) e os mandos (1.2.17).

Conxunto Forno + placa: conecta o forno á rede (1.2.4). Introduce a placa no oco da encimeira cumprindo os requisitos de instalación (véxase o manual da placa) (1.2.18). Introduce o forno no oco do moble deixando espazo para a súa manipulación (1.2.10). Conecta a placa ao forno (1.2.19). Introduce o forno ata o fondo e suxéitao cos dous parafusos subministrados (1.2.14, 1.2.15).

2 Uso

Antes de utilizares o teu novo forno por primeira vez quéntao en baleiro (sen alimento, en posición , 250ºC e 30 minutos de duración). Pode producir fume ou mal cheiro (é normal debido ao quentamento de restos de graxa, etc.). Unha vez que arrefríe, efectúa unha limpeza previa pasando polo interior un pano húmido.

2.1 Accesorios. Segundo modelo, dispós de Bandexa estándar (2.1.1), Bandexa profunda (2.1.2) e Grella estándar (2.1.3) que funcionan de forma independente. Ademais podes combinar calquera bandexa coa grella estándar (2.1.4) formando un conxunto. A grella de extracción parcial (2.1.5) e a grella de extracción total (2.1.6, 2.1.7) son o soporte das bandexas ou conxunto (2.1.8). Ten en conta a posición das grellas ao introducírelos no interior. Dispoñen de topes laterais antienvorcadura (2.1.9).

2.2 Posición accesorio. Dispós de 5 posicións para colocares os accesorios 1 2 3 4 5.

2.3 Axuste de hora. Reloxo convencional: Preme o mando inferior e vírao (2.3.1). Axusta a hora (2.3.2). **Reloxo dixital:** preme a tecla e porase a escintilar (2.3.3). Axusta a hora coas teclas +, − (2.3.4). Despois duns segundos deixará de escintilar (2.3.5).
Nota: volve axustar a hora despois dun corte de subministro eléctrico ou por cambio horario.

2.4 Alimento que se vai cociñar. Introduce o alimento no forno. Selecciona o(s) accesorio(s) e a súa posición, previa consulta da táboa de cocción. Pecha a porta.

2.5 Selección función de cociñado.
Selecciona a función de cociñado segundo modelo xirando o mando selector. Acenderase o piloto de funcionamento.

2.6 Selección da temperatura °C. Selecciona a temperatura xirando o mando selector. O piloto apagarase cando atinxa a temperatura seleccionada.

FUNCIÓNS DE TEMPO

2.7 Selección da duración. Temporizador
: selecciona os minutos xirando o mando selector. (2.7.1). Se queres que funcione sen límite de tempo, pono na posición manual.

Reloxo convencional: xira o mando inferior á esquerda e selecciona os minutos (2.7.2). Se queres que funcione sen límite de tempo, pono na posición manual e fai coincidir a frecha vermella coas horas que indican as agullas do reloxo.

Reloxo dixital: preme a tecla e porase a escintilar (2.7.3). Axusta a duración coas teclas +, — (2.7.4). Despois duns segundos deixará de escintilar.

2.8 Selección hora inicio.

Reloxo convencional: unha vez seleccionado o programa, a temperatura e a duración, preme o mando superior e xírao ata que a frecha vermella indique a hora de inicio.

2.9 Selección hora fin.

Reloxo dixital: unha vez seleccionado o programa, a temperatura e a duración, prema a tecla e porase a escintilar (2.9.1). Axusta a hora á que desexas que remate premendo coas teclas +, — (2.9.2). Despois duns segundos deixará de escintilar.

2.10 Función avisador.

Reloxo convencional: Selecciona a posición **0** co mando de programa (2.10.1). Preme e xira o mando superior ata que a frecha vermella indique a hora de aviso (2.10.2). Só funciona se o forno está apagado.

Reloxo dixital: preme varias veces a tecla e porase a escintilar (2.10.3). Axusta a duración coas teclas +, — (2.7.4). Despois duns segundos deixará de escintilar. Funciona co forno aceso e apagado.

2.11 Función bloqueo. Para evitar manipulacións por parte dos nenos.

Reloxo convencional: preme o mando inferior e xírao ata seleccionar .(2.11.1)
Reloxo dixital: preme durante 3 segundos simultaneamente as teclas +, — e verás (2.11.2). Para desbloquealo repite a operación.

Advertencias de uso: unha vez finalizado o tempo de cocción, pon os mandos de función e temperatura en posición **0** e o mando de tempo en posición man . Abre con coidado a porta do forno, xa que pode saír vapor quente.

3 Mantemento e limpeza

3.1 Limpeza de accesorios. Son aptos para lavalouzas. Se os limpas á man, usa deterxente de uso corrente. Ponos a remollo para facilitar a limpeza.

3.2 Limpeza de guías laterais. Extrae as guías (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) segundo modelo. Son aptos para lavalouzas. Se os limpas á man, usa deterxente de uso corrente e axúdate cunha esponxa ou cepillo.

3.3 Limpeza interior do forno. Acende a luz interior (3.3.1, 3.3.2). **Modelos con paredes lisas: limpeza manual.** Limpa o forno a temperatura morna pasando un pano con auga quente e vinagre. **Modelos con paredes rugosas: autolimpantes.** Función de cocción , a 250ºC e 30-60 minutos de duración.

3.4 Limpeza do teito. Se o grill é abatible (3.4.1, 3.4.2), pasa un pano con auga quente e vinagre.

3.5 Limpeza exterior do forno. Usa produtos neutros, sécao ben cun pano suave.

Advertencias de uso: 1. Asegúrate de que o forno está apagado. **2.** Nunca utilices máquinas de limpeza a vapor.

4 Solución de problemas

Hai unha serie de incidencias que podes solucionar ti mesmo.

4.1 Non funciona. Comproba se está conectado e/ou que o mando selector de tempo non está en **0**.

4.2 Sae fume durante a cocción. Reduce a temperatura e/ou limpa o forno (punto 3.3).

4.3 Fai ruído despois da cocción. É normal, o ventilador segue funcionando ata reducir a temperatura do interior e a do exterior.

Os modelos con pantalla dixital incorporan un sistema de diagnóstico que detecta e avisa perante calquera incidencia. Poderás vela na pantalla:

4.4 Non funciona. Escintila Pon o mando selector de funcións en **0** e axusta a hora (punto 2.3).

4.5 Non funciona. Escintila O forno estivo funcionando durante varias horas e por razóns de seguridade desconectouse de forma automática. Pon o mando selector de funcións en **0** e axusta a hora (punto 2.3).

4.6 Non funciona. Escintila Pon o mando selector de funcións en **0** e desbloquea o forno (punto 2.11).

4.7 Funciona. Escintila Preme calquera tecla.

⚠ **• Non manipules o forno para reparalo,** chama o servizo técnico.

5 Seguridade

- Cómpre que a instalación do forno a efectúe un instalador autorizado, que seguirá as instrucións e esquemas do fabricante.
- A instalación eléctrica debe estar dimensionada á potencia máxima indicada na placa de características e a toma de corrente eléctrica coa toma a terra regulamentaria.
- Cómpre que o circuíto da rede que alimente o forno teña un interruptor de corte omnipolar de, polo menos, 3 mm de separación entre contactos.
- Se o cable de alimentación está danado, debe ser substituído polo seu servizo posvenda ou persoal cualificado semellante, co fin de evitar un perigo.
- Asegúrate de que o aparello está desconectado antes de substituír a lámpada, para evitar posibles choques eléctricos.
- Non utilizar produtos de limpeza abrasivos ou estropallos metálicos duros para limpar a porta do forno, xa que se pode riscar a superficie e provocar a rotura en anacos do vidro.
- Manter afastados do forno os nenos pequenos. Durante o funcionamento, hai partes accesibles que se poden quentar.
- Evitar tocar os elementos calefactores dentro do forno.
- Este aparello non está destinado a ser utilizado por persoas con capacidades reducidas.

6 Medio ambiente

O forno foi deseñado pensando na conservación do medio ambiente.

Respecta o medio ambiente. Prequenta o forno só cando faga falla (consulta a táboa). Usa preferentemente moldes de cor escura. Para longos períodos de forneado desconecta o forno 5 ou 10 minutos antes do tempo previsto.

Xestión de residuos de aparellos eléctricos e electrónicos.

Non elimines os aparellos mesturándoos con residuos domésticos xerais.
Entrega o teu forno nun centro especial de recolla.
A reciclaxe de electrodomésticos evita consecuencias negativas para a saúde, o medio ambiente e permite aforrar enerxía e recursos.
Para máis información, contacta coas autoridades locais ou establecemento onde adquiriches o forno.

Táboa de cocción

	Alimento	Programa e temperatura		Tempo	Posición	Prequentamento	Accesorios
carnes e aves	tenreira 1,5 Kg	190º C	210º C	50 - 60 min	1	non	
	porco 1,5 Kg	150º C	180º C	85 - 95 min	2	non	
	cordeiro 1,2 Kg	200º C	220º C	40 - 50 min	2	non	
	pavo 4 Kg	170º C	190º C	115 - 125 min	1	non	
	polo 1,25 Kg	210º C	230º C	50 - 60 min	1	non	
verduras	pementos vermellos asados 1,25 Kg	190º C	210º C	30 - 40 min	2	non	
	tomates recheos 4 unid.	200º C	220º C	15 - 19 min	2	non	
peixes e mariscos	pescada asada 1,5 Kg	210º C	230º C	7 - 9 min	2	si	
	lagostino ao forno 1 Kg	220º C	240º C	4 - 5 min	4	si	
	peixes asados 1 Kg	200º C	220º C	13 - 17 min	2	si	
	bacallau ao forno 1,5 Kg	210º C	220º C	7 - 9 min	2	si	
varios	pizza	200º C	220º C	18 - 22 min	1	si	
	pan	200º C	220º C	18 - 22 min	2	non	
	madalenas	190º C	210º C	15 - 19 min	2	si	
	flan	130º C	150º C	30 - 40 min	1	non	
	desconxelación para todo tipo de alimentos	75º C			2	non	

Erabilera-eskuliburua

Oso garrantzitsua: labea erabili aurretik irakurri osorik eskuliburu hau. Dokumentazioa eta osagarriak labearen barrualdean aurkituko dituzu.

Eskuliburu honetako testuak eta marrazkiak erlazionatuta daude.

0 Identifikazioa

Identifikatu zure labearen modeloa (“**a**”, “**b**”, “**c**”, “**d**”, “**e**”, “**f**”), zure aginte-panela irudikoarekin alderatuz.

1 Instalazioa

1.1 Enbalajea kentzea. Kendu babes-elementu guztiak.

1.2 Sare elektrikorako konexioa. Kontuan hartu beti ezaugarri-plakaren datuak (1.2.1) eta labea ahokatuko deneko altzariaren neurriak (1.2.2, 1.2.3).

Labe independenteak: aparatua konexio finko monofasiko baten bidez konektatu behar da sarera, eta konexio horretan neutroa (kolore urdina) neutroarekin dagoela bermatu behar da (1.2.4). Labea hutsunean sartu, eta soberan dagoen kablea goialdean gelditzen dela ziurtatu (1.2.5, 1.2.6). Altzarira lotu horretarako dituzun bi torlojuekin (1.2.7).

Bitrozeramikazko plaketarako erabilera anitzeko labeak: arriskua saihesteko, fabrikatzaileak gomendatutako bitrozeramikazko plakekin bakarrik instalatuko da labea. Egosketa-plaka gainestalkiaren gainean jarri, eta konmutadore-kaxa askatu (1.2.8). Plaka gainestalkiaren hutsunean sartu, instalazio-baldintzak betez (ikus plakaren eskuliburua) (1.2.9). Labea altzariaren hutsunean sartu, maneiatzeko lekua utziz (1.2.10). Kaxa labera torlojutu (1.2.11, 1.2.12). Plaka labera konektatu (1.2.13). Labea barruraino sartu, eta bi torlojuekin lotu (1.2.14, 1.2.15). Agintearen osagarriak presio bidez kokatu, bero-foku eta aginte motak kontuan hartuta (1.2.16 eta 1.2.17).).

Labea + plaka multzoa: labea sarera konektatu (1.2.4). Plaka gainestalkiaren hutsunean sartu, instalazio-baldintzak betez (ikus plakaren eskuliburua) (1.2.18). Labea altzariaren hutsunean sartu, maneiatzeko lekua utziz (1.2.10). Plaka labera torlojutu (1.2.19). Labea barruraino sartu, eta bi torlojuekin lotu (1.2.14, 1.2.15).

2 Erabilera

Zure labe berria erabili aurretik, hutsik dagoela berotu (elikagairik gabe, kokalekuan, 250 ºC-tara 30-60 minutuz). Kea edo kiratsa sor dezake (normala da, koipe-hondarrak …berotzen direlako). Hoztutakoan, barrualdetik aurre-garbiketa bat egin trapu busti batez.

2.1 Osagarriak. Modeloaren arabera, erretilu estandarra (2.1.1), erretilu sakona (2.1.2) eta parrilla estandarra (2.1.3)) dituzu. Horiek modu independentean funtzionatzen dute. Gainera, edozein erretilu parrilla estandarrarekin konbina dezakezu multzoa osatuz (2.1.4) Partzialki ateratzen den parrilla (2.1.5) eta guztiz ateratzen dena (2.1.6, 2.1.7) erretiluen edo multzoaren euskarriak dira (2.1.8). Parrillak barrualdera sartzerakoan, kontuan hartu horien kokalekua. Alboetan topeak dituzte, irauli ez daitezen (2.1.9).

2.2 Osagarriaren kokalekua. 5 kokaleku daude osagarriak jartzeko $_1$ $_2$ $_3$ $_4$ $_5$.

2.3 Ordua aldatzea. Erloju analogikoa: Beheko agintea sakatu eta biratu (2.3.1). Ordua aldatu (2.3.2). **Erloju digitala:** sakatu tekla, eta keinuka hasiko da (2.3.3). Ordua aldatu +, − teklak erabiliz (2.3.4). Segundo batzuen ostean, ikurrak ez du keinurik egingo (2.3.5).
Oharra: ordua berriro aldatu behar da korronte-etena badago edo ordutegia aldatu bada.

2.4 Elikagaiak kozinatzea. Elikagaia labean sartu. Osagarria(k) eta horren kokalekua aukeratu, kozinatze-taula kontsultatu ostean. Itxi atea.

2.5 Kozinatze-funtzioa aukeratzea.
Modeloaren arabera, kozinatze-funtzioa aukeratu hautagailua biratuz. Funtzionamendu-argia piztuko da.

2.6 Tenperatura aukeratzea °C. Tenperatura aukeratu hautagailua biratuz. Aukeratutako tenperatura lortutakoan, argia itzali egingo da.

IRAUPEN-FUNTZIOAK

2.7 Iraupena aukeratu. Tenporizadorea
: minutuak aukeratu hautagailua biratuz (2.7.1). Denbora-mugarik gabe funtziona dezan, eskuzko posizioan jarri.

Erloju analogikoa: Beheko agintea ezkerrerantz biratu eta minutuak aukeratu (2.7.2). Denbora-mugarik gabe funtziona dezan, eskuzko posizioan jarri , eta gezi gorria erlojuko orratzek adierazten duten ordu berean kokatu.

Erloju digitala: sakatu tekla, eta keinuka hasiko da (2.7.3). Iraupena aldatu +, — teklak erabiliz (2.7.4). Segundo batzuen ostean, ikurrak ez du keinurik egingo.

2.8 Hasiera-ordua aukeratzea.

Erloju analogikoa: programa, tenperatura eta iraupena aukeratutakoan, goiko agintea sakatu eta biratu gezi gorriak hasiera-ordua adierazi arte.

2.9 Amaiera-ordua aukeratzea.

Erloju digitala: programa, tenperatura eta iraupena aukeratutakoan, sakatu tekla, eta keinuka hasiko da (2.9.1). Amaiera-ordua aldatu +, — teklak erabiliz (2.9.2). Segundo batzuen ostean, ikurrak ez du keinurik egingo.

2.10 Abisu-funtzioa

Erloju analogikoa: 0 posizioa aukeratu, programa-hautagailua erabiliz. Goiko agintea sakatu eta biratu gezi gorriak abisu-ordua adierazi arte (2.10.2). Labea itzalita dagoenean bakarrik funtzionatzen du.

Erloju digitala: sakatua tekla hainbat aldiz, eta keinuka hasiko da (2.10.3). Iraupena aldatu +, — teklak erabiliz (2.7.4). Segundo batzuen ostean, ikurrak ez du keinurik egingo. Labea piztuta zein itzalita dagoenean funtzionatzen du.

2.11 Blokeo-funtzioa. Haurrek erabil ez dezaten..

Erloju analogikoa: Sakatu eta biratu beheko agintea, aukeratu arte (2.11.1).
Erloju digitala: +, — teklak aldi berean sakatu 3 segundoz, eta ikusiko duzu (2.11.2). Desblokeatzeko, errepikatu eragiketa.

Erabilera-oharrak: Egosketa-denbora bukatutakoan, funtzio- eta tenperatura-aginteak 0 posizioan jarri eta denbora-agintea eskuzko posizioan . Labeko atea kontuz ireki, lurrun beroa irten daiteke-eta.

3 Mantentzea eta garbiketa

3.1 Osagarrien garbiketa. Ontzi-garbigailuan sar daitezke. Eskuz garbitzen badituzu, erabilera arrunteko garbigarria erabili. Garbiketa errazteko, beratzen jar itzazu.

3.2 Alboko gidarien garbiketa Atera itzazu gidariak (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) modeloaren arabera. Ontzi-garbigailuan sar daitezke. Eskuz garbitzen badituzu, erabilera arrunteko garbigarria erabili, belaki edo eskuila baten laguntzarekin.

3.3 Labearen barrualdea garbitzea. Piztu barruko argia (3.3.1, 3.3.2). **Horma lisodun modeloak: eskuzko garbiketa.** Garbitu labea tenperatura epelean, ur beroz eta ozpinez bustitako trapu batez. **Horma zimurdun modeloak: auto-garbitzaileak.** Egosketa-funtzioa , 250 ºC-tara izan 30-60 minutuz.

3.4 Sabaia garbitzea. Grilla eraisgarria bada (3.4.1, 3.4.2), garbitu ur beroz eta ozpinez bustitako trapu batez.

3.5 Labearen kanpoaldea garbitzea. Produktu neutroak erabili, eta ondo sikatu trapu leun batez.

Erabilera-oharrak: 1. Ziurtatu labea itzalita dagoela. **2.** Ez erabili inoiz lurrunezko garbiketa-ekipamendurik.

4 Arazoak konpontzea

Badira hainbat gorabehera zuk zeuk konpon ditzakezunak.

4.1 Ez dabil. Ziurtatu konektatuta dagoela edo/eta denbora-hautagailua 0 posizioan ez dagoela.

4.2 Labea martxan dela, kea irteten da. Jaitsi labeko tenperatura edo/eta labea garbitu (3.3 puntua)

4.3 Egosketa ostean labeak zarata egiten du. Guztiz normala da, haizagailuak martxan jarraitzen duelako labe barruko eta kanpoko tenperatura jaitsi arte.

Pantaila digitala duten modeloek edozein gorabeheraren berri ematen duen diagnostiko sistema bat dute. Pantailan ikusi ahal izango duzu:

4.4 Ez dabil. keinuka. Funtzio-hautagailua 0 posizioan jarri, eta ordua aldatu (2.3 puntua).

4.5 Ez dabil. keinuka. Labea ordu batzuetan martxan egon da, eta segurtasun-arrazoiengatik deskonektatu egin da automatikoki. Funtzio-hautagailua 0 posizioan jarri, eta ordua aldatu (2.3 puntua).

4.6 Ez dabil. keinuka. Funtzio-hautagailua 0 kokalekuan jarri, eta labea desblokeatu (2.11 puntua).

4.7 Badabil. keinuka. Sakatu edozein tekla.

⚠ **• Ez maneiatu labea, konpondu nahian,** deitu zerbitzu teknikora.

5 Segurtasuna

- Labea baimendutako instalatzaile batek instalatu behar du, eta horretarako fabrikatzailearen instrukzioak eta eskemak jarraitu behar ditu.
- Instalazio elektrikoa ezaugarri-plakan adierazitako gehienezko potentziara egokitu behar da, eta korronte elektrikoaren hargunea arauzko lur-hargunera.
- Labearen sareko zirkuituak ebaketa-etengailu omnipolar bat izan behar du, eta etengailu horren kontaktuen artean gutxienez 3 mm-ko distantzia izan behar da.
- Argindar-kablea hondatuta badago, saldu osteko zerbitzuak edo antzeko langile gaituren batek ordeztu behar du, arriskua saihesteko.
- Ziurtatu aparatua deskonektatuta dagoela lanpara ordeztu aurretik, balizko txoke elektrikoak saihesteko.
- Labeko atea garbitzeko, ez ezazu erabili garbiketa-produktu urratzailerik ezta metalezko espartzu gogorrik, gainazala urratu eta beira apurtu daitekeelako.
- Haur txikiak labetik urruti mantendu. Labea martxan dagoela eskura dauden atalak bero daitezke.
- Ez ukitu labe barruko berogailurik.
- Aparatu hau ez da gaitasunak murriztuta dituzten pertsonek erabiltzeko.

6 Ingurumena

Labea ingurumena babesteko diseinatu da.

Ingurumena zaintzen du. Labea behar denean bakarrik aurre-berotu (ikus taula). Ahal bada kolore iluneko moldeak erabili. Labea denbora luzez erabili behar baduzu, aurreikusitakoa baino 5 edo 10 minutu lehenago deskonektatu.

Tresna elektriko eta elektronikoen hondakin-kudeaketa.

Ez nahastu aparatuak etxeko hondakin orokorrekin.
Hondakinen bilketarako zentro berezi batean utzi zure labea.
Etxetresna elektrikoen birziklatzeak osasunerako eta ingurumenerako ondorio kaltegarriak saihesten ditu, eta energia eta baliabideak aurreztea ahalbidetzen du.
Informazio gehiago nahi izanez gero, jar zaitez harremanetan herriko agintariekin edo labea erosi zenuen saltokiarekin.

Egosketa-taula

	Elikagaia	Programa eta tenperatura		Iraupena	Kokalekua	Aurre-beroketa	Osagarriak
haragiak eta hegaztiak	txahalkia 1,5 Kg	190º C	210º C	50 - 60 min	1	ez	
	txerrikia 1,5 Kg	150º C	180º C	85 - 95 min	2	ez	
	bildotsa 1,2 Kg	200º C	220º C	40 - 50 min	2	ez	
	indioilarra 4 Kg	170º C	190º C	115 - 125 min	1	ez	
	oilaskoa 1,25 Kg	210º C	230º C	50 - 60 min	1	ez	
barazkiak	piper gorriak erreta 1,25 Kg	190º C	210º C	30 - 40 min	2	ez	
	tomate beteak 4 ale	200º C	220º C	15 - 19 min	2	ez	
arrainak eta itsaskiak	legatz errea 1,5 Kg	210º C	230º C	7 - 9 min	2	bai	
	otarrainxka labean 1 Kg	220º C	240º C	4 - 5 min	4	bai	
	arrain erreak 1 Kg	200º C	220º C	13 - 17 min	2	bai	
	bakailaoa labean 1,5 Kg	210º C	220º C	7 - 9 min	2	bai	
bestelakoak	pizza	200º C	220º C	18 - 22 min	1	bai	
	ogia	200º C	220º C	18 - 22 min	2	ez	
	madalenak	190º C	210º C	15 - 19 min	2	bai	
	budina	130º C	150º C	30 - 40 min	1	ez	
	desizozketa elikagai mota guztietarako	75º C			2	ez	